

INSPIRATIONS FESTIVES

RESTAURATION & RECEPTION 2026

DU 16 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2026



Une fédération
de distributeurs
qui appartient
à des agriculteurs.

AU SOMMAIRE

LE BUFFET COCKTAIL SALÉ & SUCRÉ

P.03

Le buffet cocktail salé froid
Le buffet cocktail salé chaud
Les bases pour vos créations
Le buffet cocktail sucré

LES ENTRÉES

P.13

Les entrées froides côté mer
Les entrées froides côté terre
Les charcuteries
Les entrées chaudes

LES PRODUITS DE LA MER

P.25

Les crustacés & mollusques
Les poissons

LES VOLAILLES & LES VIANDES

P.37

Les volailles brutes & élaborées
Les viandes brutes & élaborées
Les gibiers

LES ACCOMPAGNEMENTS

P.49

Les légumes élaborés
Les spécialités de pommes de terre
Les mono-légumes & poêlées
Les champignons
Les pâtes & riz

LES AIDES CULINAIRES SALÉES

P.59

LES FROMAGES & LES PAINS

P.63

LES DESSERTS

P.73

Les desserts individuels
Les desserts à partager
Les desserts glacés
Les bases pour vos créations

Compte tenu du contexte difficile, les produits présents sur ce catalogue peuvent être mis en indisponibilité de la part de nos fournisseurs en raison de conditions d'approvisionnements et de productions compliquées, avec peu de visibilité. Veuillez contacter votre commercial pour vous assurer de la disponibilité des produits souhaités. Pour les produits dont le tarif n'est pas indiqué : * Tarif en vigueur au jour de la commande, nous consulter. Pour les produits dont le tarif est indiqué : ** Tarif indicatif, susceptible d'évolution au jour de la commande compte tenu de la conjoncture.

UVC : unité de vente consommateur ou unité de vente conditionnée. L'UVC correspond au produit tel qu'il est vendu au professionnel (à l'unité, par pack, etc...). Tous nos prix sont exprimés HT en euros. Les noms et marques cités dans ce document sont la propriété de leurs déposants respectifs. Photos non-contractuelles. Crédits photo © Industriels, © France Frais, © Rougereau, © Studio Beige.

* DLC à titre indicatif selon arrivage.



Produits réfrigérés



Produits surgelés



Lait origine France

LE BUFFET COCKTAIL SALÉ & SUCRÉ



LE BUFFET COCKTAIL SALÉ FROID



❄ Assortiment traiteur

111931

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

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

40€90 h.t. le colis** soit 0€29 h.t. env. la pièce**



Exclusivité

❄ Canapé marin

9086

8 variétés : 6 Mini blinis au saumon fumé, 6 Canapés polaires à la rillette de cabillaud aux algues, 7 Mini cakes wasabi au thon et poivron rouge, 7 Mini cakes au pavot, garniture saumon, 7 Mini mingels nordiques à la crevette, garniture houmous au citron, 8 Mini cakes aux anchois et poivrons, 7 Canapés polaires à la Saint-Jacques, 6 Mini blinis aux œufs de truite.

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

26€50 h.t. le plateau** soit 0€49 env. h.t. la pièce**



❄ Navette «entracte»

176613

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

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

21€40 h.t. le plateau** soit 0€54 env. h.t. la pièce**



❄ Canapé élégance

3553

9 variétés : 7 Cheesecakes chèvre et poivron, 8 Croquants au bloc de foie gras de canard confit d'oignons, 7 Canapés aux perles de poivron, 7 Choux à la noix de Saint-Jacques Green Thai Curry, 7 Biscuits noirs parmesan et pavot, 5 Canapés au pesto, 7 baies, pois gourmand et édamamé, 7 Clubs mangue et saumon fumé, 7 Larmes fromage ail et fines herbes et tomate cerise et 7 Canapés poulet curry et coco.

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

35€90 h.t. le plateau** soit 0€56 env. h.t. la pièce**



❄ Mini-wrap

88461

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

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

0€56 h.t. la pièce**



❄ Plateau mini focaccia assortiment

29803

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

Plateau de 24 pièces / Colis de 2 plateaux

0€75 h.t. la pièce**



Pain surprise «Le Campagne»

114419

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

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

14€90 h.t. la pièce** soit **0€30** env. h.t. le sandwich**



Pain surprise scandinave

177394

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

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

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



Le saumon, relevé grâce à l'aneth et au citron confit apportera fraîcheur et raffinement. La pâte, pur beurre est croustillante et savoureuse. Le tout est réhaussé par un décor en graines de pavot donnant un léger croustillant au produit.

Pâté croûte cocktail saumon

211184

Fabriqué à partir de saumon Atlantique et saumon fumé origine Chili et/ ou Norvège et/ou Ecosse et/ou Royaume Uni.

Pièce de 390g / Colis de 6 pièces

6€30 h.t. la pièce**



Mini pâté croûte Bressan

553566

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces

6€95 h.t. la pièce**



Mini pâté croûte «apéro»



553782

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 450g / Colis de 10 pièces

2€40 h.t. la pièce**



NOUVEAU

Disponible à partir du 04/12



Une DLC longue conservation

Verrine pesto, tomate & parmesan

211178

Verrines garnies d'une préparation au pesto et aux courgettes, de tomates, de fromage salé et de Parmigiano Reggiano.

Verrine de 40g / Barquette de 8 verrines / Colis de 6 barquettes
DLC : 35 jours*

7€80 h.t. la barquette** soit 0€98 h.t. env. la verrine**

Disponible à partir du 04/12



NOUVEAU

Une DLC longue conservation

Verrine noix de Saint-Jacques & tartare de tomates basilic

211179

Verrines garnies de tomates, de noix de Saint-Jacques, de fromage et de basilic, aromatisées.

Verrine de 40g / Barquette de 8 verrines / Colis de 6 barquettes
DLC : 35 jours*

8€90 h.t. la barquette** soit 1€11 h.t. env. la verrine**

NOUVEAU

Disponible à partir du 04/12



Une DLC longue conservation

Verrine duo de saumons, fromage & concombre

211180

Verrines garnies de saumon Atlantique cuit, de fromage, de concombres et de saumon Atlantique fumé.

Verrine de 40g / Barquette de 8 verrines / Colis de 6 barquettes
DLC : 35 jours*

8€90 h.t. la barquette** soit 1€11 h.t. env. la verrine**

NOUVEAU



Sans conservateur, sans colorant, sans huile de palme et sans arôme artificiel.

Verrine tartare de la mer

1901

4 variétés : 9 pièces/variété :

Verrines de tartare de bar fumé cru, mousses de carotte et de fromage blanc ; Verrines de tartare de truite fumée cru, mousses de carotte et de fromage blanc ; Verrines tartare de saumon cru et pommes ; Verrines tartare d'écrevisses de Louisiane cru et ananas

Verrine de 30g / Colis de 36 verrines

28€90 h.t. le kilo** soit 0€87 h.t. env. la verrine**

LE BUFFET COCKTAIL SALÉ CHAUD



Gougère au Comté AOP

100892

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

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

5€30 h.t. le sachet** soit **0€09** h.t. env. la pièce**



Allumette Emmental

1895

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base d'emmental à cuire.

Pièce de 16g / Colis de 160 pièces

0€15 h.t. la pièce**



Petits fours panachés

47373

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

Plateau de 48 pièces (670g) / Colis de 1 plateau

22€50 h.t. le plateau** soit **0€47** h.t. env. la pièce**



Mini burger de bœuf

9087

BŒUF ORIGINE FRANCE

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

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

16€50 h.t. le plateau** soit **0€69** h.t. env. la pièce**



Croquette d'escargot «recette à la Bourguignonne»

107061

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

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

28€90 h.t. la barquette**
soit **0€60** h.t. env. la pièce**





Crevette panko

108751

Metapenaeus spp. Pêchée en Océan Indien. Queues de crevettes panées crues avec un enrobage Panko. IQF.

26/30 pièces/LBS / Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes - UVC boîte

13€95 h.t. la boîte**



Mini feuilleté du chef

4758

Assortiment de mini-feuilletés crus.

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

Sachet de 35 pièces / Colis de 4 sachets

0€22 h.t. la pièce **



Feuilleté apéritif «Réception»

8976

Assortiment de mini bouchées crues.

4 variétés : 52 pièces / variété : 13 Mini roulés épinard & ricotta ; 13 Mini canapés saumon et persil Mini feuilletés saumon ; 13 Allumettes tomate & légumes ; 13 Mini feuilletés emmental.

Sachet de 52 pièces / Colis de 4 sachets

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

LES BASES POUR VOS CRÉATIONS



Préparation pour ganache au foie gras de canard

181293

ROUGIE

ORIGINE FRANCE.

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

Poche de 500g / Colis de 4 poches

13€90 h.t. la poche**



NOUVEAU

Sphère au bloc de foie gras de canard 76%

1879

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 5g env. / Sachet de 60 pièces / Colis de 2 sachets
UVC sachet

29€40 h.t. le sachet** soit **0€49** h.t. env. la pièce**



Magret de canard fumé tranché

SARRADE.

ORIGINE FRANCE

554798

Barquette de 250g / Colis de 10 barquettes

8€40 h.t. la barquette **

Reconstitué.

71293

Pièce de 300g env. / Colis de 10 pièces

27€90 h.t. le kilo**



Pita cocktail

17532

Sans huile de palme. Diam. 6cm.

Pièce de 17g / Colis de 4kg

10€50 h.t. le kilo** soit **0€18** h.t. env. la pièce**



Ces mini pains pita sont idéaux pour réaliser des bouchées apéritives. Leur texture souple facilite le garnissage, qu'il soit à froid ou à chaud.



Assortiment Mini Moricette® à garnir

101252

Mini pain en pâte à bretzel recouvert de graines variées.

3 variétés (20 pièces/variété) : Graines de pavot, Graines de sésame, Neutre.

Pièce de 25g / Sachet de 20 pièces - 1 sachet par variété / Colis de 3 sachets

16€50 h.t. le colis** soit **0€28** h.t. env. le sachet**



Mini blinis au beurre

106118

Diam. 4,5cm.

Pièce de 5g / Sachet de 120 pièces / Colis de 2 sachets

0€09 h.t. la pièce**



Mini navette nature

20289

Pièce de 10g / Colis de 120 pièces

0€15 h.t. la pièce**



❄️ Plaque de pain de mie «Toutes en Couleurs»

104706

Plaque de 300x400mm.

4 variétés : (5 pièces / variété) : Aux Tomates couleur orangée, épinards couleur verte, au concentré de carotte et hibiscus couleur violet et au concentré de carotte couleur jaune.

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

20€90 h.t. le sachet** soit **4€18** env. h.t. la plaque**



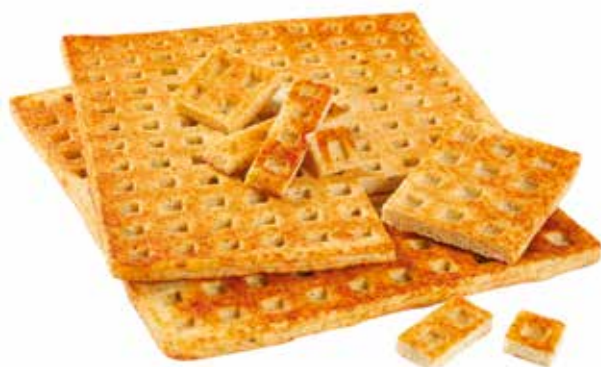
❄️ Plaque de pain de mie

118065

Plaque de 300x400mm.

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

13€90 h.t. le sachet** soit **2€78** h.t. env. la plaque**



❄️ Plaque de gaufre emmental & persil

4618

Plaque de 375x315mm.

Plaque de 1,1kg / Colis de 3 plaques

15€90 h.t. la plaque**



❄️ Pain surprise campagne à garnir

116599

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

Pièce de 850g / Colis de 4 pièces - UVC pièce

8€60 h.t. la pièce**



❄️ Plaque feuilletée B51

BANQUET D'OR

111911

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

Pièce de 714g / Colis de 14 pièces

9€60 h.t. la pièce**

❄️ Plaque feuilletée crue

toque&tablier

818

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

Pièce de 714g / Colis de 14 pièces

6€75 h.t. la pièce**

LE BUFFET COCKTAIL SUCRÉ



❄️ Mini gâteaux lunch

206467

8 variétés : 3 pièces/variété :

- Mini tartelette framboise ; - Mini tartelette citron ; - Mini tartelette caramel ; - Mini tartelette chocolat noisette ; - Mini choux craquelin à la crème pâtissière cassis ; Mini choux craquelin à la crème pâtissière vanille ; - Eclair à la crème pâtissière praliné ; - Eclairs à la crème pâtissière chocolat noisette.

Plateau de 600g / Colis de 1 plateau

0€69 h.t. la pièce**



❄️ Petit four Montmartre

8887

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

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

24€80 h.t. le plateau** soit 0€52 env. h.t. la pièce**

❄️ Mini coulant au chocolat

103933

Gâteau moelleux au chocolat avec un cœur coulant.
Diamètre 4cm.

Pièce de 30g / Colis de 64 pièces

0€49 h.t. la pièce**



❄️ Mini moelleux au citron

19176

Diam. 3,7cm.

Pièce de 17g / Colis de 96 pièces

0€39 h.t. la pièce**



❄️ Mini tatin

108288

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

Pièce de 25g / Colis de 36 pièces

0€50 h.t. la pièce**



❄️ Mini tropézienne fruits rouges

17543

Brioche garnie de crème patissière
aux fruits rouges et décorée de sucre grain.

Pièce de 32g / Colis de 48 pièces

0€52 h.t. la pièce**



❄️ Perle de tropézienne

29554

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

Pièce de 23g / Colis de 70 pièces

0€52 h.t. la pièce**



❄️ Mini tropézienne pistache

17542

Brioche garnie de crème patissière
à la pistache et décorée de sucre grain.

Pièce de 32g / Colis de 48 pièces

0€52 h.t. la pièce**





❄️ Mini macarons

29760

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

Colis de 96 pièces (8x12pièces)

0€31 h.t. la pièce**



❄️ Mini canelé

206476

La véritable recette du canelé version mini avec une saveur « Rhum-Vanille ».

Pièce de 16g / Colis de 180 pièces

0€19 h.t. la pièce**

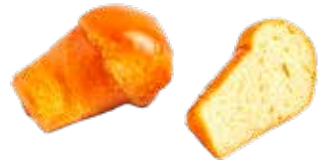


❄️ Mini baba au rhum cuit

17880

Pièce de 20g / Colis de 100 pièces

0€39 h.t. la pièce**



❄️ Mini financier nature

1927

Gâteau moelleux à la poudre d'amande.

Pièce de 10g / Colis de 84 pièces

0€44 h.t. la pièce**

Un incontournable de la pâtisserie, au fondant et au moelleux incomparables.
Saveur amande intense garantie avec une recette pur beurre.



❄️ Mini gaufre sweet time

3958

Mini gaufre de Liège au sucre perlé.

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

0€175 h.t. la pièce**

LES ENTRÉES



LES ENTRÉES FROIDES CÔTÉ MER



Saumon fumé Norvégien à la ficelle

71987

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

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

31€50 h.t. le kilo**



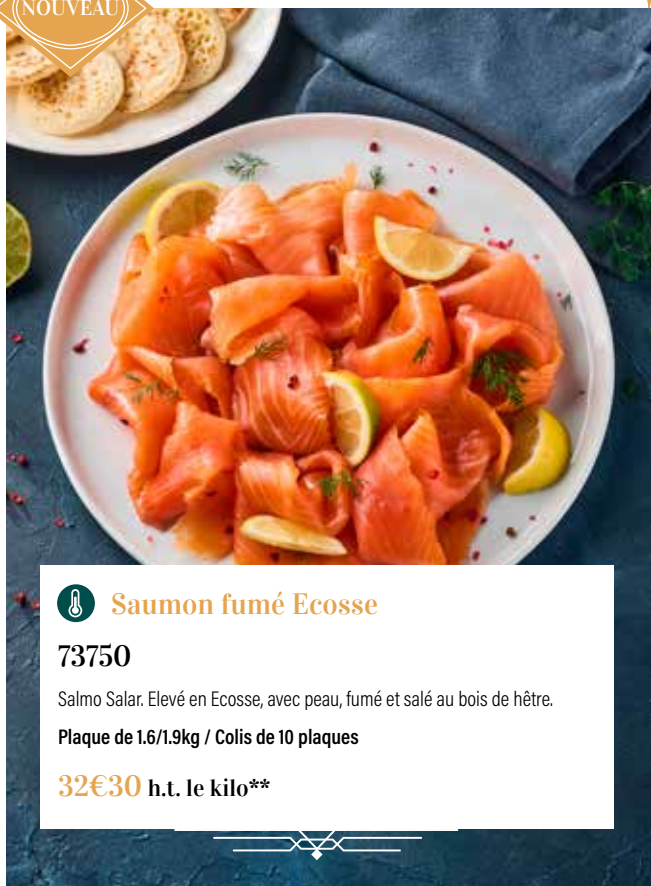
Truite fumée

73751

Salmo Trutta. Elevée en Norvège, salée et fumée au bois de hêtre.

Plaque de 1kg env. / Colis de 10 plaques

39€90 h.t. le kilo**



Saumon fumé Ecosse

73750

Salmo Salar. Elevé en Ecosse, avec peau, fumé et salé au bois de hêtre.

Plaque de 1.6/1.9kg / Colis de 10 plaques

32€30 h.t. le kilo**



Saumon fumé

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

 **4736**

Avec intercalaires.

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

20€90 h.t. le kilo**



 **88151**

Avec intercalaires.

Plaque de 25 tranches de 40g (1kg) / Colis de 5 plaques

29€95 h.t. le kilo**



 **64196**

Plaque traiteur de 600/900g / Colis de 6 plaques

22€50 h.t. le kilo**





Tartare de noix de Saint-Jacques express

201253

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

Pièce de 70g env. / Colis de 40 pièces

1€80 h.t. la pièce**



Tartare de saumon express

55747

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

Pièce de 70g env. / Colis de 40 pièces

1€20 h.t. la pièce**



Délice de crabe à l'armoricaine

119361

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

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces

10€95 h.t. le kilo**



Tartare de St-Jacques & son harmonie de légumes

1881

Chlamys albidus, Zygochlamys patagonica, Argopecten purpuratus, Chlamys opercularis.

Tartare élaboré à partir de noix de St Jacques sont agrémentée de jus de citron, échalote et d'une pointe de piment d'Espelette. Le tartare est posé sur une brunoise de carottes bicolores al dente, de courgettes et de tomates marinées.

Pièce de 70g / Barquette de 2 pièces / Colis de 12 barquettes

1€30 h.t. la pièce**



Saumon farci à la printanière

31565

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

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce

22€60 h.t. le kilo**



Crumble de truite aux amandes doré au four

161843

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

Pièce de 1kg / Colis de 3 pièces

15€50 h.t. le kilo**

Exclusivité



Duo de Saint-Jacques & homard Européen

33279

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

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces

15€90 h.t. le kilo**

Exclusivité



Bûche aux trois crustacés

71483

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

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces

15€50 h.t. le kilo**



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

160161

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

Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette

7€95 h.t. le kilo**



Salade de gambas aux mandarines

60776

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

Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette

10€90 h.t. le kilo**

LES ENTRÉES FROIDES CÔTÉ TERRE



Foie gras de canard cru éveiné

105028

Origine UE.

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

29€90 h.t. kilo**





Exclusivité



Foie gras de canard du Sud-Ouest
IGP cru éveiné extra restauration
«Sélection du chef»



108096

CAPEL
ORIGINE FRANCE.
Sous skin.

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

37€50 h.t. le kilo**



Foie gras de canard cru
éveiné extra restauration

109229

Exclusivité

CAPEL
ORIGINE FRANCE.

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

35€90 h.t. le kilo**

201318

Plaque de 1,5kg / Colis de 4 Plaques - UVC plaque

34€90 h.t. le kilo**



Foie gras de canard cru
éveiné extra restauration

72342

CLOS SAINT SOZY
ORIGINE FRANCE

Pièce de 625g env. / Colis de 5 pièces

39€90 h.t. le kilo**

Exclusivité



Escalope de foie gras
de canard du Sud-
Ouest IGP



103556

CAPEL
ORIGINE FRANCE.

Pièce de 50g env. / Sachet de 20 pièces
Colis de 2 sachets - UVC sachet

39€80 h.t. le kilo** soit
1€99 h.t. env. la pièce**



Escalope de foie gras
de canard

112747

Origine UE.

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

33€50 h.t. le kilo** soit
1€68 h.t. env. la pièce**





 **Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest IGP mi-cuit 30% morceaux**



168250

CLOS SAINT SOZY.
ORIGINE FRANCE.

Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes

34€80 h.t. la boîte**



 **Bloc de foie gras de canard mi-cuit 30% de morceaux**

CLOS SAINT SOZY.
ORIGINE FRANCE

168249

Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes

13€90 h.t. la boîte**



168251

Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes

32€80 h.t. la boîte**



 **Bloc de foie gras de canard mi-cuit sans morceaux**

146576

CLOS SAINT SOZY.
ORIGINE FRANCE

Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes

27€90 h.t. la boîte**



 **Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest IGP**



28856

ROUGIE.
ORIGINE FRANCE.

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

15€90 h.t. la barquette** soit

1€59 h.t. la tranche**

 **Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest IGP 30 % morceaux**



28855

ROUGIE.
ORIGINE FRANCE

Tranche carré de 40g / Barquette de 10 tranches
Colis de 4 barquettes

24€90 h.t. la barquette** soit **2€49** h.t. la tranche**





Foie gras de canard entier mi-cuit

CLOS SAINT SOZY.

ORIGINE FRANCE

73748

Barquette de 1kg / Colis de 3 barquettes

43€90 h.t. le kilo**

211268

Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes

22€95 h.t. la barquette**



Foie gras de canard entier du Sud-Ouest IGP mi-cuit

73745

ROUGIE

ORIGINE FRANCE

Barquette de 500g / Colis de 6 barquettes

29€90 h.t. la barquette**



Bloc de foie gras de canard mi-cuit ficelle

20350

ORIGINE FRANCE

Diam. 36mm.

Pièce de 450g / Colis de 40 pièces - UVC pièce

15€90 h.t. la pièce**



Foie gras de canard entier recette au champagne & aux deux poivres

32179

ROUGIE

ORIGINE FRANCE

Barquette de 500g / Colis de 6 barquettes

33€90 h.t. la pièce**



Pain aux fruits

107598

Fruits : raisins secs, noisettes, abricots secs.

Pièce de 180g / Colis de 20 pièces

1€90 h.t. la pièce**

LES CHARCUTERIES

Jambon de Parme AOP



119211

Prosciutti Di Parma. Origine Italie. Désossé. Séchage 14 mois minimum.

Pièce de 7,3kg env. / Colis de 2 pièces

16€90 h.t. le kilo**

Jambon Prosciutto di «San Daniele» AOP



550841

Origine Italie. Désossé, pelé. Séchage 16 mois minimum.

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

18€90 h.t. le kilo**



Jambon ibérique Bellota

167325

Origine UE. 98% de viande de porc Ibérique. Désossé. Coupe V. Séchage 36 mois minimum.

Pièce de 5,5/6kg / Colis de 1 pièce

44€90 h.t. le kilo**



Jambon sec supérieur à la truffe 1.9%

200737

Origine UE. Séchée pendant minimum 9-10mois. Truffe Tuber Aestivum vitt. Sans nitrites ajoutés. Crosse raccourcie.

Pièce de 5/7kg / Colis de 2 pièces

19€50 h.t. le kilo**

Jambon sec supérieur sans nitrites ajoutés

25596

Origine UE. Séchage de 9 à 10 mois.

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

8€90 h.t. le kilo**

OU SELON
ARRIVAGE

Jambon Prosciutto crudo

29059

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

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

8€90 h.t. le kilo**



Jambon cuit aux truffes 2%

169533

Origine UE. Tuber Aestivum vitt.

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

12€90 h.t. kilo**



Jambon Prosciutto cotto alta truffe 1%

211055

Origine UE
Tuber Aestivum vitt.

Barquette de 300g / Colis de 10 barquettes

3€80 h.t. la barquette**

Un jambon cuit élaboré à partir d'une viande rigoureusement sélectionnée et d'un savoir-faire traditionnel. Entre cuisson lente et affinage maîtrisé, il révèle une texture fondante et des arômes raffinés sublimés par la truffe.



Terrine au sanglier

154264

PORC ORIGINE FRANCE.

Composée de viande de sanglier (Origine UE et non UE), gras et foie de porc, oignon, échalote, Cognac et poivre. Présentée en terrine grès.

Pièce de 1,7kg / Colis de 2 pièces

10€90 h.t. le kilo**



Terrine de lièvre au Cognac

168919

PORC ORIGINE FRANCE.

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

Pièce de 1,7kg / Colis de 2 pièces

11€90 h.t. le kilo**



Terrine au chevreuil

32056

PORC ORIGINE FRANCE.

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

Pièce de 1,7kg / Colis de 2 pièces

11€40 h.t. le kilo**



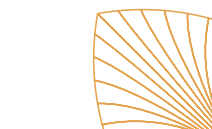
Rouleau de mousse de foie pur canard au Porto

80192

Origine UE. 45% de foie maigre de canard.

Rouleau de 1,5kg / Colis de 2 rouleaux

9€90 h.t. le kilo**





Ballottine de chevreuil «Grand Veneur»

112424

PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

Pièce de 2,9kg env. / Colis de 2 pièces

12€50 h.t. le kilo**



Pâté croûte Richelieu médaillon à la mousse de foie de volaille & pistache

159235 

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

8€50 h.t. le kilo**



Pâté croûte de chevreuil aux aïrelles

159633

Composé de viande de chevreuil (origine UE), viande de porc (origine France), gelée au Madère, foie de poulet, aïrelles, échalote, pistaches, crème, trompettes de la mort, vin rouge, Marc de Bourgogne, Brandy, champignons noirs et épices.

Demi-pièce de 2,5kg env. / Colis de 2 pièces

12€80 h.t. le kilo**



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

157028

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.

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

13€50 h.t. le kilo**



Pâté croûte Richelieu prétranché panché

26225 

PORC ORIGINE FRANCE

Sous vide, sans talon. Composé de viande, de gras, de couenne et de foie de porc, foie de poulet, graisse de canard agrémenté de chapelure blanche, plantes aromatiques, sel, vin blanc, raisins secs sultanine, Madère, Brandy et épices.

Pièce de 1,6kg env. / Colis de 2 pièces

7€95 h.t. le kilo**



Pâté croûte de filet de canard aux figues

167037 

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE.

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

Demi-pièce de 2,6kg env.
Colis de 2 pièces

16€95 h.t. le kilo**



Pâté croûte de pintade aux morilles & champignons noirs

32222 

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE.

Composé de viandes de pintade, dinde et porc, morilles, champignons noirs, pistaches, vin blanc et épices.

Le tout aromatisé au Cognac et Porto.

Demi-pièce de 2,34kg env.
Colis de 2 pièces

12€15 h.t. le kilo**

ACCORD GOURMAND



Escargots de Bourgogne belle grosseur

161107

Helix Pomatia.

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

21€50 h.t. la boîte**



Escargots de Bourgogne gros préparés

33398

Hélix pomatia. Recette à la Bourguignonne.

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

21€90 h.t. le sachet**



Escargots de Bourgogne belle grosseur préparés frais

161389

Hélix Pomatia. Recette à la Bourguignonne.

Barquette de 48 pièces/Colis de 6 barquettes
DLC 7jours*

19€80 h.t. la barquette **



Assaisonnement beurre ail & persil

107060

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

5€50 h.t. le rouleau**



LES ENTRÉES CHAUDES



Tourtière de volaille, ris de veau & légumes d'antan sauce au bloc de foie gras

19417

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

Pièce de 120g / Colis de 18 pièces

1€50 h.t. la pièce**



Croustade d'escargots aux champignons & crème à la persillade

3510

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

Pièce de 100g / Colis de 18 pièces

0€95 h.t. la pièce**



Feuilleté de volaille & légumes d'hiver

2033

Pâte feuilletée agrementée d'une garniture gourmande à la volaille (origine UE) et légumes d'hiver dans une sauce au bloc de foie gras de canard 1.4%.

Pièce de 70g / Colis de 45 pièces

0€69 h.t. la pièce**



Feuilleté noix de Saint-Jacques & crevette miel

29242

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

Pièce de 60g / Colis de 50 pièces

0€72 h.t. la pièce**



Croustade noix de Saint-Jacques

36708

Pâte feuilletée garnie d'une sauce aux légumes, noix de Saint-Jacques, poisson blanc et moules.

Pièce de 160g / Colis de 6 pièces

3€20 h.t. la pièce**



Croustillant au homard canadien, colin d'Alaska & crevette cuisinés à la Bretonne

88770

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

Pièce de 70g / Colis de 45 pièces

0€72 h.t. la pièce**



Bouchée à la reine

149076

Pièce de 150g / Barquette de 4 pièces
Colis de 2 barquettes

1€95 h.t. la pièce**



Bouchée hôtelière à garnir

105150

Un feuilleté léger et croustillant, au goût légèrement salé.

Pièce de 35g / Colis de 72 pièces

0€43 h.t. la pièce**

Cette bouchée hôtelière est idéale en association soit avec du ris de veau soit avec un cocktail de fruit de mer.

LES PRODUITS DE LA MER



LES CRUSTACÉS & MOLLUSQUES



Noix de Saint-Jacques sans corail de la Baie de Saint-Brieuc

Pêche durable.

Pecten maximus.

ORIGINE FRANCE

55879

20/30 pièces/LBS / Sachet de 800g / Colis de 12 sachets - UVC sachet

Nous consulter*

Noix de Saint-Jacques sans corail

Pêche durable.

7352

Placopecten magellanicus. Origine CANADA. Pêché en Océan Atlantique Nord-Ouest.

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

46€00 h.t. le kilo**

9005

Zygochlamys patagonica. Pêché en Océan Atlantique Sud-Ouest

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

18€70 h.t. le kilo**

Noix de Saint-Jacques avec corail

111580

Argopecten purpuratus. Origine Pérou. IQF.

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

23€90 h.t. le kilo**



200750

Pecten maximus pêchée en Atlantique Nord-Est.

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

32€00 h.t. le kilo**





❄ Homard canadien entier cuit sous-filet

53290

Pêche durable.
Homarus americanus. Origine Canada.
Pêché en Atlantique Nord-Ouest.

Pièce de 350/400g / Colis de 4,54kg

Nous consulter*



❄ Demi-langouste cuite

33417

Panulirus argus. Origine Caraïbes.
Pêchée en Atlantique Centre-Ouest.

Pièce de 200/600g / Colis de 10kg

Nous consulter*



❄ Langoustine entière crue

110276

Nephrops norvegicus. Pêchée en mer de Nord, Ouest-Ecosse, Océan Atlantique Nord-Est.

21/30 pièces/kilo / Barquette de 1kg / Colis de 12 barquettes
UVC barquette

Nous consulter*



❄ Crevette entière crue sauvage rouge Argentine

Pleoticus muelleri. Pêchée en Atlantique Sud-Ouest.

105501

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

12€75 h.t. le kilo**

106169

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

12€95 h.t. le kilo**



❄ Crevette entière crue

Penaeus Monodon.

110194

Elevée au Bangladesh.

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

9€95 h.t. la boîte**

110325

Elevée en Asie du Sud.

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

7€75 h.t. la boîte**



Crevette entière cuite

Penaeus Vannamei.

110251

Origine Amérique du Sud, Amérique Centrale et Asie.

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

9€40 h.t. le kilo**

111611

Origine Amérique du Sud (Equateur ou Venezuela).

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

9€80 h.t. le kilo**



Crevette crue décortiquée déveinée

Penaeus Vannamei.

105272

Elevée en Asie du Sud-Est.

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

9€90 h.t. le sachet**

550243

Origine Inde.

26/40 pièces/LBS / Sachet de 800g / Colis de 10 sachets - UVC sachet

9€20 h.t. le sachet**

107719

Origine Inde.

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

8€90 h.t. le sachet**



Crevette décortiquée cuite

110253

Penaeus spp, Parapenaeopsis styliifera, Solenocera spp.
Pêchée en Océan Indien.

300/500 pièces/LBS / Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets - UVC sachet

8€25 h.t. le sachet**



Queue d'écrevisse de Louisiane décortiquée cuite

112508

Procambarus clarkii. Origine Chine. IQF.

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

18€50 h.t. le kilo**



* Cythérée entière cuite

2002

IQF. Meretrix lyrata. Elevé au Vietnam.
Pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest.

60/80 pièces/kilo / Sachet de 1kg
Colis de 5 sachets - UVC sachet

3€50 h.t. le kilo**



* Bulot entier cuit

3221

Buccinum undatum. Zone de pêche : Manche,
Mers Celtiques, Mer du Nord, Skagerrak et Kattegat.

40/70 pièces/kilo / Colis de 3kg

7€30 h.t. le kilo**



* Moule du Pacifique entière cuite

110195

Mytilus chilensis. Elevée au Chili.

60/80 pièces/kilo / Sachet de 1kg
Colis de 5 sachets - UVC sachet

3€90 h.t. le kilo**



* Moule du Pacifique décoquillée cuite

118028

Mytilus Chilensis. Elevées au Chili.

300/500 pièces au kilo / Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets - UVC sachet

7€40 h.t. le kilo**



* Cocktail de fruits de mer «Sélection»

117643

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

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

7€90 h.t. le kilo**

* Cocktail de fruits de mer

110249

IQF. 40% moules décoquillées cuites, 35% anneaux encornets blanchis,
25% crevettes décortiquées cuites.

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

7€20 h.t. le kilo**



Beurre d'Isigny AOP demi-sel

144791

80% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE

Coupelle de 15g / Colis de 72 coupelles (1.08kg)

15€70 h.t. le kilo** soit **0€24** h.t. env. la coupelle**



Beurre d'Isigny AOP doux

144792

82% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE

Coupelle de 15g / Colis de 72 coupelles (1.08kg)

15€70 h.t. le kilo** soit **0€24** h.t. env. la coupelle**



Rince doigts

172580

Boîte de 1000 sachets

28€40 h.t. la boîte**



Bisque de homard

100699

Boîte 4/4 / Colis de 6 boîtes

7€95 h.t. la boîte**



LES POISSONS



Filet de saumon entier TRIM B

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

23609

Pièce de 1,2/1,7kg / Colis de 5 pièces

26089

Pièce de 1,4/2,2kg / Colis de 5 pièces

26588

Pièce de 1,5/2kg / Sachet de 1 pièce

Nous consulter*



Filet de saumon Atlantique TRIM B

33534

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

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

16€50 h.t. le kilo**



Filet de saumon entier TRIM D

Salmo Salar. Avec peau, sans arête.

23403

Elevé en Norvège.

Pièce de 1,2/1,7kg / Sachet de 1 pièce

26589

Elevé en Islande.

Pièce 1,4/2,1kg / Sachet de 1 pièce

71591

Elevé en Norvège.

Pièce de 1,7/2,5kg / Colis de 5 pièces

Nous consulter*



Cœur de saumon de l'Atlantique

Salmo Salar. Elevé Chili/Norvège.

Pièce de 140/160g / Colis de 3kg

2050 - Avec peau

19€90 h.t. le kilo**

soit **2€99** h.t. env. la pièce** de 150g

2054 - Sans peau

20€20 h.t. le kilo**

soit **3€03** h.t. env. la pièce** de 150g

Pavé de saumon

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

49869

Pièce de 160/180g / Colis de 20 pièces

Nous consulter*

211243

Pièce de 180g env. / Colis de 15 pièces

Pavé de saumon avec peau

Salmo salar. Sans arête.

743

Origine Chili ou Norvège.

Pièce de 180/200g / Colis de 3kg

17€50 h.t. le kilo**

soit **3€33** h.t. env. la pièce** de 190g

Pavé de saumon Coho de Patagonie

1871

Oncorhynchus kisutch. Pêché au Chili. Avec peau et sans arrêtes. IQF.

Pièce de 180/200g / Colis de 5kg

18€20 h.t. le kilo** soit **3€46** h.t. env. la pièce** de 190g





❄️ Filet de truite chair rose

110261

Oncorhynchus mykiss. Elevé en eau douce. Avec peau.

Pièce de 140/200g / Colis de 2kg

17€95 h.t. le kilo** soit

3€05 h.t. env. la pièce** de 170g



❄️ Dos de cabillaud avec peau

Gadus morhua. Pêché en Atlantique Nord-Est. Sans arête.

29755

Pièce de 170/190g / Colis de 5kg

25€95 h.t. le kilo**

soit 4€67 h.t. env. la pièce** de 180g

Selon disponibilité.

❄️ Dos de cabillaud sans peau

Pêche durable. Sans arête.

7336

Gadus Morhua. Pêché en Atlantique Nord-Est

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

26€70 h.t. le kilo** soit 4€00 h.t. env. la pièce** de 150g

7337

Gadus macrocephalus.

Pièce de 120/140g / Colis de 5kg

22€90 h.t. le kilo** soit

2€98 h.t. env. la pièce** de 130g



❄️ Dos de loup de mer

104172

Pêche durable. Anarhichas lupus. Pêché en Atlantique Nord-Est, Mers Nordiques, Islande Féroé. Sans peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

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



❄️ Pavé de Sandre

110275

Sander lucioperca. Pêché en eaux douces des pays de l'Est. Avec peau.

Pièce de 140/160g / Colis de 3kg

18€90 h.t. le kilo**

soit 2€84 h.t. env. la pièce** de 150g



❄️ Pavé de dorade coryphène

108589

Coryphæa Hippurus. Pêche en Océan Pacifique Centre-Ouest, Pacifique Nord-Ouest, Océan Indien. Avec peau, sans arête.

Pièce de 140/170g / Colis de 5kg

11€50 h.t. le kilo** soit 1€78 h.t. env. la pièce** de 155g



❄️ Portion de flétan du Groenland

29941

Reinhardtius hippoglossoides. Origine Chine. Avec peau, sans arête. IQF.

Pièce de 170/220g / Colis de 3kg

21€90 h.t. le kilo**

soit 4€27 h.t. env. la pièce de 195g**



❄️ Filet de bar

55055

Dicentrarchus labrax. Elevé en Turquie. Avec peau.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

23€90 h.t. le kilo** soit 3€59 h.t. env. la pièce de 150g**



❄️ Cœur de filet de merlu blanc du Cap

4093 ou 206452 Selon arrivage.

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

Pièce de 120/140g / Colis de 5kg

10€20 h.t. le kilo** soit

1€33 h.t. env. la pièce de 130g**



❄️ Pavé de lieu jaune

206527

Pollachius pollachius. Pêché en Atlantique Nord-Est ; Avec peau. Sans arête. IQF.

Pièce de 160/190g / Colis de 3kg

20€90 h.t. le kilo** soit

3€66 h.t. env. la pièce** de 175g



❄️ Portion filet d'omble chevalier

8942

Salvelinus alpinus. Elevé en Islande. Avec peau, sans arête.

Pièce de 160/200g / Colis de 5kg

23€95 h.t. le kilo**

soit 4€31 h.t. env. la pièce de 180g**

❄️ Filet d'égline

103991

Pêche durable. Melanogrammus aeglefinus. Pêché en Atlantique Nord-Est sauf Mer Baltique. Sans pau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

17€50 h.t. le kilo** soit 2€63 h.t. env. la pièce** de 150g

Selon disponibilité.



❄ Filet de lotte

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

110203

Pièce de 200/400g / Colis de 5kg

116439

Pièce de 400/800g / Colis de 5kg

Nous consulter*



❄ Filet de rouget barbet indien

110243

Parupeneus Indicus. Pêché en Océan Pacifique Centre-Ouest.
Avec peau, sans arête.

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

14€65 h.t. le kilo**



❄ Filet de sandre du Canada

116211

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

Pièce de 400/450g / Colis de 5kg

16€90 h.t. le kilo**



❄ Filet de dorade royale

120708

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

Pièce de 120/170g / Colis de 2kg

20€95 h.t. le kilo** soit **3€04** h.t. env. la pièce** de 145g



❄️ Filet de dorade sébaste

Sebastes Mentella. Pêché en Océan Atlantique Nord.
Sans peau, sans arête. IQF.

4090

Origine Chine.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

10€30 h.t. le kilo** soit **1€55** h.t. env. la pièce** de 150g

9152

Pièce de 120/140g / Colis de 5kg

10€30 h.t. le kilo** soit **1€34** h.t. env. la pièce** de 130g



❄️ Filet de Saint-Pierre

88795

Zeus Faber. Pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest. Avec peau.
Sans os central. IQF.

Pièce de 150/200g / Colis de 5kg

19€50 h.t. le kilo** soit **3€41** h.t. env. la pièce** de 175g

❄️ Plein filet de sole tropicale

100549

Cynoglossus brownii. Pêché en Océan Atlantique Centre-Est.

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

12€90 h.t. le kilo** soit

1€35 h.t. env. la pièce de 105g**



❄️ Filet de limande du Nord

7476

Pêche durable. ; Limanda Aspera. Pêché en Océan
Pacifique Nord-Est. Sans peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 3kg

10€50 h.t. le kilo** soit **1€58** h.t. env. la pièce** de 150g



idéale en association
avec la câpre fine
boîte 4/4 ref 555336



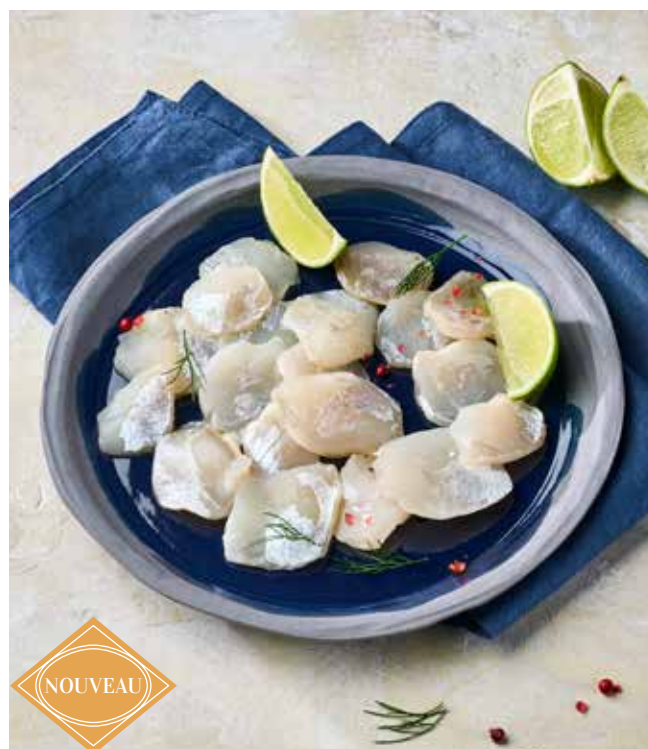
* Aile de raie

9415

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

Pièce de 400/800g IWP / Colis de 5kg

8€95 h.t. le kilo**



* Corolle de sole tropicale

110327

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

Pièce de 140g env. / Colis de 5kg (35 pièces)

1€70 h.t. la pièce**

* Joue de sandre sauvage

19604

Sander lucioperca. Pêché en eaux douces du Kazakhstan et/ou Ukraine et/ou Russie. Sans peau, sans cartilage.

Pièce de 5/20g / Colis de 5kg

13€50 h.t. le kilo**

LES VOLAILLES & LES VIANDES



LES VOLAILLES



Chapon entier PAC

19352

Origine UE.

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

8€20 h.t. le kilo**

Disponible à partir du 04/12

Chapon fermier jaune PAC nu Label Rouge

ORIGINE FRANCE.

154172

Pièce de 3.35kg env. / Colis de 4 pièces

11€70 h.t. le kilo**



Disponible à partir du 17/12

Chapon fermier blanc PAC nu Label Rouge

169202 ou 73718 selon arrivage

Pièce de 3kg env. / Colis de 2 ou 4 pièces

11€90 h.t. le kilo**



Disponible à partir du 04/12

Chapon blanc PAC nu

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces

39082 ou 154487 selon arrivage

9€50 h.t. le kilo**



Disponible à partir du 04/12

Suprême de chapon

ORIGINE FRANCE



160180 - Classe A

Pièce de 400g env. / Sachet de 4 pièces / Colis de 2 sachets

16€90 h.t. le kilo**

169529

Pièce de 450/600g / Sachet de 4 pièces / Colis de 3 sachets

16€90 h.t. le kilo**

Suprême de chapon

104306

Origine UE. Avec manchon. Avec os, avec peau.

Colis de 5kg

12€50 h.t. le kilo**





Disponible à partir du 04/12

Sauté de chapon

121162

ORIGINE FRANCE.

Sans os, sans peau.

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

21€90 h.t. le kilo**

soit **1€10** h.t. env. la pièce de 50g**



Sauté de dinde fermière Label Rouge IGP

33920

ORIGINE FRANCE.

Sans os, sans peau.

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

Nous consulter*



Sauté de chapon

104307

Origine UE. Sans os, avec peau.

Morceau de 40/60g / Colis de 5kg

13€50 h.t. le kilo **

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



Suprême de pintade

ORIGINE FRANCE

111558

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

14€95 h.t. le kilo**

soit **2€99** h.t. env. la pièce de 200g**



Suprême de pintade

ORIGINE FRANCE

31540

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

14€80 h.t. le kilo**

soit **2€96** h.t. env. la pièce de 200g**



 Magret de canard cru
du Sud-Ouest IGP

108098 Exclusivité

CAPEL
ORIGINE FRANCE

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

15€95 h.t. le kilo**

 Magret de canard cru

101728

Origine UE.

Pièce de 300g et + / Colis de 5kg

14€10 h.t. le kilo**

 Magret de canard cru

ORIGINE FRANCE

159415

CLOS SAINT SOZY.

Pièce de 450g env. / Colis de 10 pièces

14€50 h.t. le kilo**

161770

SARRADE.

Pièce de 350g env. / Colis de 10 pièces

14€50 h.t. le kilo**

 **VIADE ORIGINE FRANCE**



 **VIADE ORIGINE FRANCE**



 Aiguillette de canard

108329

Origine UE. IQF.

Sachet de 500g / Colis de 8 sachets
UVC sachet

9€50 h.t. le kilo**



 Filet de canette cru



58918

ORIGINE FRANCE

Avec peau.

Pièce de 170/200g / Sachet de 15 pièces / Colis de 2 sachets

14€90 h.t. le kilo**

soit **2€76** h.t. env. la pièce de 185g**

LES VOLAILLES ÉLABORÉES



Effiloché de canard

22982

Origine UE. 98% de viande de canard.

Sachet de 1kg env. / Colis de 8 sachets

15€90 h.t. le kilo**



Cuisse de canard confite

28078

ORIGINE FRANCE

Boîte 5/1 (12 pièces) / Colis de 3 boîtes

32€50 h.t. la boîte**



Confit de canard



49960

SARRADE

ORIGINE FRANCE

Sachet de 1,5kg (6 cuisses) / Colis de 4 sachets

13€50 h.t. le kilo**



Rôti de poulet jaune farce morilles cuit

19220

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

Pièce de 1,3kg / Colis de 2 pièces

14€20 h.t. le kilo**



Disponible à partir du 04/12



Parmentier de canard au foie gras de canard 2.1% au Cantal AOP

73680

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Un écrasé de pommes de terre accompagné d'une viande de canard confite et d'une sauce au foie gras de canard 2.1%. Le tout gratiné au Cantal AOP.

Barquette de 3kg (12 portions) / Colis de 1 barquette

12€50 h.t. le kilo** soit **3€13** h.t. env. la portion**



Disponible à partir du 04/12



 Ballotin de poulet cru aux marrons & abricot



200574

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Haut de cuisse de poulet désossé farci d'une garniture aux marrons et abricots secs, raisins secs de Corinthe, échalotes, sel, ail, 4 épices.

Pièce de 120/160g / Barquette de 10 pièces
Colis de 2 barquettes

13€50 h.t. le kilo**

soit **1€89** h.t. env. la pièce de 140g**



 Moelleux de poulet cuit farce crème & girolles



107108

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

Pièce de 110/130g / Colis de 5kg

14€50 h.t. le kilo**

soit **1€74** h.t. env. la pièce de 120g**



 Moelleux de poulet cru farce royale



4644

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

Pièce de 150g / Colis de 5kg

14€50 h.t. le kilo**

soit **2€18** h.t. env. la pièce**



 Moelleux haut de cuisse de poulet cru forestier



1886

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Haut de cuisse de poulet avec peau sans os farci farce forestière.

Pièce de 140g / Colis de 5kg

12€95 h.t. le kilo**

soit **1€81** h.t. env. la pièce**

 Haut de cuisse de poulet au foie gras de canard 20%



1887

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Haut de cuisse de poulet désossé avec une farce au foie gras de canard

Pièce de 130/160g / Colis de 5kg

14€95 h.t. le kilo**

soit **2€17** h.t. env. la pièce de 145g**

Un fondant de poulet farci aux cèpes offrant une texture moelleuse et un goût forestier délicat. Produit cuit, prêt à remettre en œuvre facilement pour valoriser vos plats avec une touche gourmande.

 Fondant de poulet cuit farci aux cèpes



4643

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

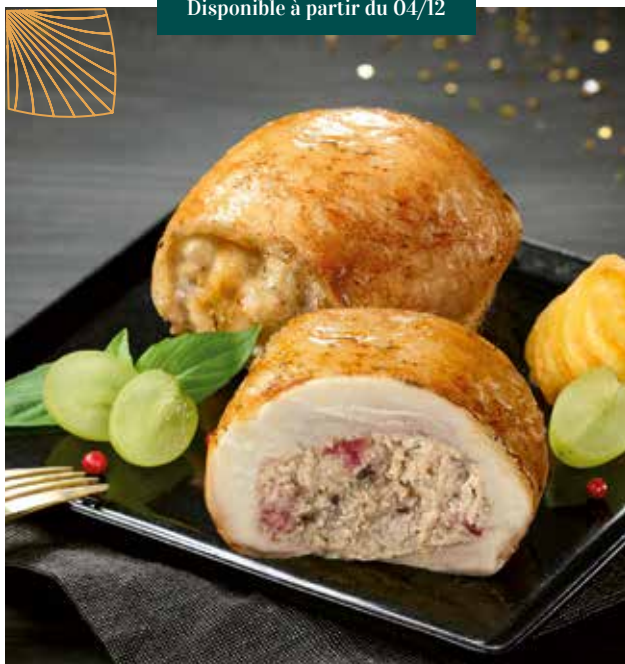
Viande de haut de cuisse de poulet avec peau agrémentée d'une farce aux cèpes et aux bolets.

Pièce de 110/140g / Colis de 5kg

15€50 h.t. le kilo**

soit **1€94** h.t. env. la pièce de 125g**

Disponible à partir du 04/12



 Moelleux de poulet cru farce figues & raisins sauce groseille



142426

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Viande de haut de cuisse de poulet sans os, avec peau assaisonnée, agrémentée d'une farce aux figues, raisins et groseilles, crue.

Pièce de 150g / Barquette de 10 pièces / Colis de 2 barquettes

8€50 h.t. le kilo** soit **1€28** h.t. env. la pièce**

Disponible à partir du 04/12



 Ballotin de poulet cru farce figue & foie gras de canard 20%



22781

Origine France et UE.

Viande de cuisse de poulet désossé agrémentée d'une farce à base de volaille au foie gras de canard 20% (origine UE) et aux figues, Cognac, ciboulette, poivre, paprika et estragon.

Pièce de 140/180g / Barquette de 10 pièces / Colis de 4 barquettes

13€70 h.t. le kilo** soit **2€20** h.t. env. la pièce de 160g**

 Moelleux de dinde cru farce aux champignons



4735

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

Pièce de 130g / Colis de 5kg

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

Disponible à partir du 04/12



 Ballotin de chapon cru farce marrons & trompettes de la mort



161978

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Viande de cuisse de chapon désossée agrémentée d'une farce à base de viande et gras de dinde, trompettes des morts, marrons cuits, crème de marrons, épices, Armagnac et persil.

Pièce de 160/200g / Barquette de 8 pièces / Colis de 4 barquettes

17€50 h.t. le kilo**

soit **3€15** h.t. env. la pièce de 180g**



 Moelleux de poulet cru farci farce au foie gras de canard 33%



103562

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Haut de cuisse de poulet sans os (67%), agrémenté d'une farce au foie gras de canard.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

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

LE BOEUF



Filet Chateaubriand

73211

ORIGINE FRANCE

Pièce de 200g env. / Colis de 5kg

31€90 h.t. le kilo**

soit **6€38** h.t. env. la pièce**



Filet de bœuf semi-paré

ORIGINE FRANCE

Code disponible selon arrivage

168428

ou

33144

ou

26096

ou

49711

Pièce de 2,5/3kg
Sachet de 1 pièce

Avec chaînette.

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

Pièce de 3kg env.
Colis de 2 pièces

COLLECTION RUBIE.

Pièce de + de 3kg
Colis de 2 pièces

Nous consulter*



Demi faux-filet de bœuf semi-paré

ORIGINE FRANCE

Code disponible selon arrivage

26116

ou

49400

Pièce de 3/4,5kg
Colis de 2 pièces

COLLECTION RUBIE.

Pièce de 3/4,5kg
Colis de 2 pièces

Nous consulter*



Cœur de rumsteck pad éclaté

ORIGINE FRANCE

Code disponible selon arrivage

26117

ou

49399

Pièce de 3kg env.
Colis de 2 pièces

COLLECTION RUBIE.

Pièce de + de 2.5kg
Colis de 2 pièces

Nous consulter*



Grosse poire Rubie premium

72285

ORIGINE FRANCE

Pièce de 3,5kg env. / Colis de 2 pièces

Nous consulter*



LE VEAU



❄️ Filet de veau semi-paré

105775

Origine UE.

Pièce de 0,8/1,2kg / Colis de 5kg

25€95 h.t. le kilo**



🌡️ Quasi de veau semi-paré

ORIGINE FRANCE

Code disponible selon arrivage.

107849

ou

141027

Pièce de 1,8kg env.

Pièce de 2,2kg env.

Nous consulter*



❄️ Ris de veau

88639

Origine UE.

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

24€90 h.t. le kilo**

L'AGNEAU

❄️ Carré d'agneau découvert 4 côtes

1867

Origine Nouvelle Zélande.

Pièce de 300/400g / Sachet de 2 pièces
Colis de 8kg

18€90 h.t. le kilo**



❄️ Gigot d'agneau avec os

111672

Origine Nouvelle Zélande.

Pièce de 1,8/2,4kg / Colis de 10 pièces - UVC pièce

13€50 h.t. le kilo **

❄️ Jarret d'agneau arrière cru

201274

Origine Nouvelle Zélande.

Colis de 8kg

14€90 h.t. le kilo**



LE PORC

 **Filet mignon de porc**

182690

Origine UE.

Pièce de 400/600g / Sachet de 1 pièce

Nous consulter*



LES VIANDES ÉLABORÉES

NOUVEAU



 **Epaule d'agneau cuite**

73797

Origine UE et hors UE.

Viande d'agneau cuisinée et cuite avec des oignons, jus de cuisson, ail, thym et romarin.

Pièce de 1,2kg env. / Colis de 6 pièces

18€90 h.t. le kilo**

NOUVEAU



 **Souris d'agneau cuite
aux herbes & aux oignons**

211176

Origine hors UE.

Viande d'agneau cuite, cuisinée aux oignons, à l'ail, au thym et au romarin.

Pièce de 450g / Colis de 14 pièces

18€90 h.t. le kilo**

soit **8€51** h.t. env. la pièce**



 **Noix de jambon marinée au miel
& à l'orange**

104333

Origine UE. Noix de jambon de porc marinée au miel et à l'orange.

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

9€50 h.t. le kilo**



 **Epaule de porcelet
grill cuite rôtie**

32999

Origine UE.

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

12€50 h.t. le kilo**



 **Cœur de filet de porcelet cuit**

22909

Origine UE. Sous-vide.

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

13€90 h.t. le kilo**



**Boudin blanc à l'ancienne
aux morilles 3%**



142424

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / Colis de 2 barquettes

11€30 h.t. le kilo** soit **1€41** h.t. env. la pièce**



**Boudin blanc à la truffe
de la Saint-Jean 1,1%**



142423

PORC ORIGINE FRANCE

Tuber Aestivum vitt.

Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / Colis de 2 barquettes

11€80 h.t. le kilo** soit **1€48** h.t. env. la pièce**



**Boudin blanc nature
au lait frais**



114853

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 125g env. / Sachet de 8 pièces / Colis de 4 sachets

7€50 h.t. le kilo**

soit **0€94** h.t. env. la pièce**



**Boudin blanc «Grande Hermine»
au lait frais**



164167

PORC ET DINDE ORIGINE FRANCE

Pièce de 125g env. / Barquette de 18 pièces

Colis de 2 barquettes

8€95 h.t. le kilo**

soit **1€12** h.t. env. la pièce**

LES GIBIERS



Civet de chevreuil cru



73638

ORIGINE FRANCE

Morceaux d'épaules de chevreuil sauvage et français en cube.

Sachet de 2,5kg env. / Colis de 4 sachets

19€40 h.t. le kilo**

Le sauté de chevreuil se prêtant parfaitement aux cuissons mijotées qui révèlent toute sa richesse aromatique et permet de proposer des plats authentiques et de saison.



Sauté de chevreuil

110656

Origine UE. Coupé main à partir de la poitrine et du jarret dégraissé.

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

11€70 h.t. le kilo** soit **0€47** h.t. env. la pièce de 40g**



NOUVEAU

Sauté de sanglier à la viande fondante et au goût typé, idéal pour recettes mijotées.



Civet de sanglier cru



73639

ORIGINE FRANCE

Morceaux de sanglier sauvage en cube.
Sachet de 2,5kg env. / Colis de 4 sachets - DLC 14 jours*

13€80 h.t. le kilo**



Sauté de kangourou

110641

Origine Australie. Coupé main à partir de cuisses parées et dégraissées.

Morceau de 40/60g / Colis de 5kg

8€20 h.t. le kilo** soit **0€41** h.t. env. la pièce de 50g**



Sauté de sanglier cru

105732

Origine UE. Sans os, épaule, collier.

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

Colis de 2 sachets

8€60 h.t. le kilo**
soit **0€43** h.t. env. la pièce de 50g**



Airelles

2952

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

9€30 h.t. le kilo**



Pavé de cuissot de cerf

105728

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

Pièce de 140/160g env. / Colis de 5kg

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



Pavé de biche

55766

Origine UE.
Pavé issu du cuissot, sans os, sans peau.

Pièce de 140/160g / Sachet de 600g env.
Colis de 8 sachets

16€75 h.t. le kilo**
soit **2€51** h.t. env. la pièce de 150g**



Filet mignon de cerf

105729

Prélevé dans le dos.
Origine UE.

Pièce de 150/300g / Colis de + ou - 10kg

32€95 h.t. le kilo**



Pavé de cerf



73675

ORIGINE FRANCE
Pavé issu du cuissot, sans os, sans peau.

Pièce de 150g env. / Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets

23€95 h.t. le kilo** soit **3€59** h.t. env. la pièce**



Sauté de cerf

105730

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

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

9€30 h.t. le kilo**
soit **0€47** h.t. env. la pièce de 50g**

LES ACCOMPAGNEMENTS



LES LÉGUMES ÉLABORÉS



Fagot de haricots verts lardés

4707 ou 108947

Porc origine UE.

Pièce de 45g / Sachet de 18 pièces
Colis de 2 ou 6 sachets

11€40 h.t. le sachet**
soit 0€63 h.t. env. la pièce**



Fagot de haricots verts lien végétal

Pièce de 35g env. / Sachet de 9 pièces
Colis de 12 sachets - UVC sachet

1912

Lien végétal composé de courge.

2€80 h.t. le sachet**
soit 0€31 h.t. env. la pièce**

1958

Lien composé de poireaux

2€70 h.t. le sachet**
soit 0€30 h.t. env. la pièce**



Fleur de courgette en tempura

8967

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

17€20 h.t. le kilo**



Tatin aux légumes du soleil

19651

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

Pièce de 80g / Colis de 18 pièces

1€80 h.t. la pièce**



Crumble de légumes

104337

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

Pièce de 75g / Colis de 36 pièces

0€89 h.t. la pièce**



Mousseline de butternut

55783

Composée de courge et de purée de courge butternut, œuf, grana padano, oignon pré-frit, sel et poivre noir.

Pièce de 70g / Colis de 12x2 pièces

1€00 h.t. la pièce**



LES POMMES DE TERRE



Effeillé de pommes de terre à la Sarladaise

9092

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

Pièce de 90g / Colis de 24 pièces

0€99 h.t. la pièce**

Produit fabriqué à la main.



Galette de pommes de terre

29081

Pièce de 135g / Barquette de 20 pièces / Colis de 1 barquette

7€80 h.t. le kilo** soit **1€05** h.t. env. la pièce**



Gaufre de pomme de terre

29247

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

Pièce de 85g / Colis de 48 pièces

0€98 h.t. la pièce**



Gratin de pommes de terre à la truffe d'été 1% aromatisé

103549

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

Pièce de 100g / Colis de 20 pièces

1€15 h.t. la pièce**



Gratin de pommes de terre aux cèpes

201407

Pièce de 100g / Sachet de 1,5kg / Colis de 6 sachets UVC sachet

7€90 h.t. le kilo**

soit **0€79** h.t. env. la pièce**

Un gratin constitué de tranches de pommes de terre cuites à la vapeur, d'une sauce crémeuse et de cèpes.



❄ Gratin dauphinois

108170

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

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

6€50 h.t. le kilo** soit **0€65** h.t. env. la pièce**



🍷 Gratin dauphinois aux champignons

24002

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

Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets

5€20 h.t. le kilo**



🍷 Gratin dauphinois

146955

Précuit.

Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets

3€35 h.t. le kilo**



Une purée de pommes de terre onctueuse et subtilement parfumée à la truffe, pour une touche raffinée. Idéale pour accompagner une viandes et plats festifs. Permet de valoriser facilement vos assiettes avec une signature gourmande.

🍷 Purée de pomme de terre à la truffe d'été 1%

73679

Purée de pomme de terre à la truffe d'été 1% (Tuber aestivum Vitt) et à l'huile d'olive aromatisé à la truffe.

Barquette de 3kg (15 portions)

Colis de 1 barquette

10€90 h.t. le kilo** soit **2€18** h.t. env. la portion**



❄ Pom'duchesse

108531

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

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

2€50 h.t. le kilo**



❄ Pom' dauphines

107969

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

4€50 h.t. le kilo**



❄ Pomme croquette au four

201070

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

1€99 h.t. le kilo**



❄ Poêlée de pommes de terre grenaille à l'huile d'olive

108166

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

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

6€99 h.t. le kilo**

LES PURÉES



❄ Purée de patates douces



1005

100% légumes. Patates douces réduites en purée.

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

7€35 h.t. le kilo**



❄ Purée de potiron - commerce équitable - agri-éthique France



110807

Potiron et potimarron réduits en purée.

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

3€99 h.t. le kilo**

LES MONO-LÉGUMES & POÊLÉES

NOUVEAU



Mélange de légumes racine rôti

1804

Composé de courge, de carotte jaunes et oranges, de topinambour, d'oignon et d'ail.

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

7€20 h.t. le kilo**

Un mélange de légumes racines rôtis en coupe tradition à la textures fondantes, idéal à savourer en accompagnement ou en garniture de plats végétariens.



NOUVEAU

Mélange de champignons & légumes anciens

1805

Mélange de champignons : champignon de paris, pleurote, pholiote, shiitaké, girolle et légumes anciens : carotte, panais, patate douce et oignon rouge. Sans sauce.

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

6€70 h.t. le kilo**



Poêlée gourmande aux marrons

108900

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

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

5€70 h.t. le kilo**



Poêlée de petit épeautre aux asperges & morilles

7288

Composée d'épeautre, fèves de soja, éclat de morilles, tête d'asperge et confit d'échalote.

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

8€50 h.t. le kilo**



Butternut en cubes

108886

ORIGINE FRANCE

Dim. 10x10mm.

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets UVC sachet

3€70 h.t. le kilo**



Fèves pelées

110881

IQF.

Sachet de 1kg Colis de 5 sachets UVC sachet

4€75 h.t. le kilo**



Marron entier

117510

IQF.

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets
UVC sachet

8€60 h.t. le kilo**



Pois gourmands

117511

IQF.

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

4€70 h.t. le kilo**



Asperge verte

208007

IQF.

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets
UVC sachet

8€70 h.t. le kilo**

LES CHAMPIGNONS



Cocktail de 5 champignons

107172

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

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets
UVC sachet

4€10 h.t. le kilo**



Mélange forestier

111122

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

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

4€90 h.t. le kilo**



Mélange de champignons forestiers séchés

83485

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

Pot PET de 500g / Colis de 6 pots

12€90 h.t. le pot**





❄ Morille

111121

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets
UVC sachet

18€95 h.t. le kilo**

Morille extra séchée

249710

Pot PET de 400g / Colis de 6 pots

43€50 h.t. le pot**



❄ Girolle entière

111123

A blanchir.

Sachet de 1kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

11€35 h.t. le kilo**



Trompette de la mort séchée

249717

Pot PET de 400g / Colis de 6 pots

39€90 h.t. le pot**



❄ Cèpe bouchon

107220

A blanchir.

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

14€50 h.t. le kilo**



❄ Cèpe en morceaux

108177

Sachet de 1kg
Colis de 5 sachets
UVC sachet

10€60 h.t. le kilo**

Cèpe choix séché

249719

Pot PET de 500g
Colis de 6 pots

35€50 h.t. le pot**



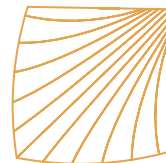


Bolet et cèpe séchés

249716

Pot PET de 500g / Colis de 6 pots

19€50 h.t. le pot**



Truffe noire entière

49750

Tuber Melanosporum, 1^{er} choix brossées.
Truffe de 12.5g de 1^{re} ébullition avec jus de truffe.

Pot de 22,5g / Colis de 12 pots

16€50 h.t. le pot**



Lamelle de truffe d'été aromatisée 65%

71484

Tuber aestivum vitt.

Pot de 500g / Colis de 6 pots

67€90 h.t. le pot**



Truffe noire fraîche entière

72625

Catégorie 1. Tuber melanosporum Vitt.

Pièce de 10 à 120g
Livraison en sachet directement
chez vous par colis réfrigéré.

Nous consulter*



Le shiitaké se distingue par une texture tendre et légèrement fibreuse, parfois comparable à celle de la viande, ainsi que par une saveur umami prononcée



Shitaké

1913

Sachet de 1 kg / Colis de 3 sachets
UVC sachet

4€80 h.t. le sachet**



LES PÂTES & RIZ



Tagliatelle fraîche

200758

Fabriquée aux œufs frais.

Sachet de 1kg / Colis de 8 sachets

3€40 h.t. le kilo**



Grandi mezzelune cèpes & truffe d'été 1.8%

19143

Pâtes aux œufs farcies d'une préparation à base de cèpes, de truffes d'été (Tuber Aestivum), ricotta, oignon et persil.

Pièce de 20g / Sachet de 500g / Colis de 6 sachets - UVC sachet

14€50 h.t. le kilo **



Riz noir vénéré cuit

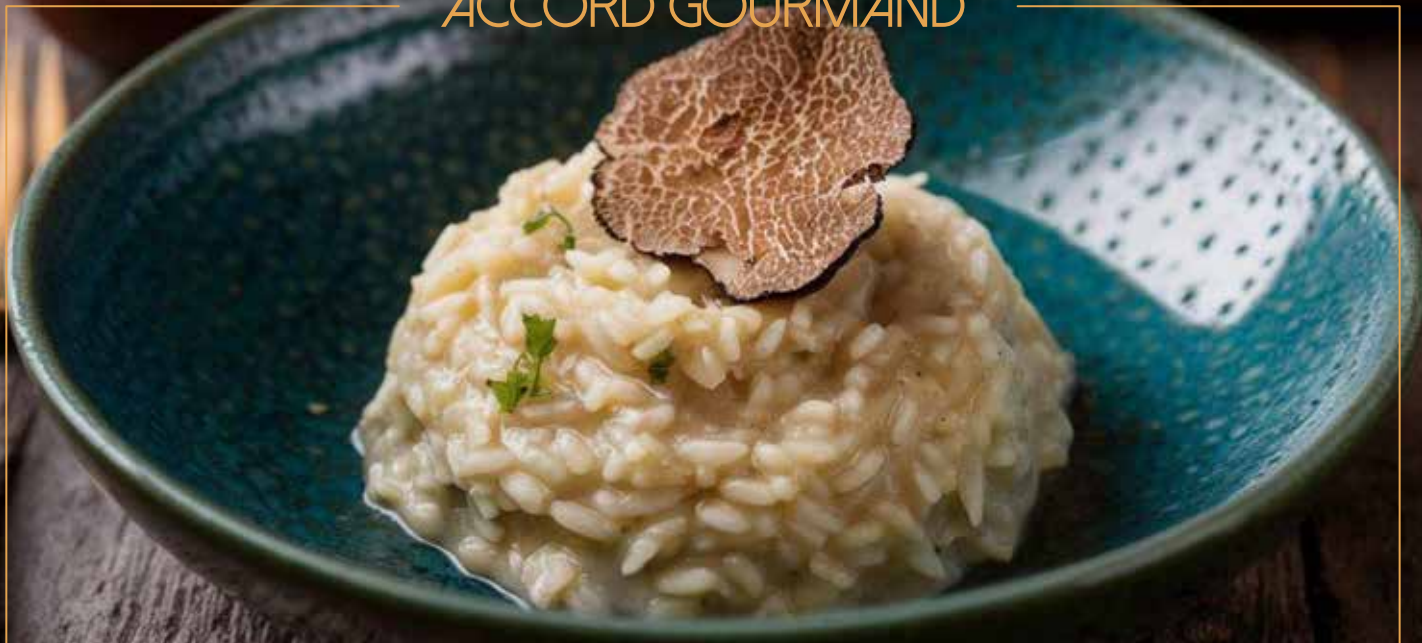
29170

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

5€70 h.t. le kilo**



ACCORD GOURMAND



Risoritto IGP

241140

Qualité supérieure.

Sachet de 2,5kg

3€40 h.t. le kilo**



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

71367

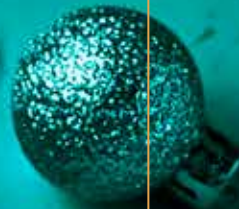
Tuber Aestivum.

Pot de 500g / Colis de 6 pots

7€40 h.t. le pot**



LES AIDES CULINAIRES SALÉES





Fumet de crustacés Chef®

170142

Boîte de 900g / Colis de 6 boîtes

35€50 h.t. la boîte**



Bisque de homard

100699

Boîte 4/4 / Colis de 6 boîtes

7€95 h.t. la boîte**



Fonds brun lié Knorr®

554850

Boîte de 750g / Colis de 6 boîtes

13€50 h.t. la boîte**



Jus de veau lié Knorr®

89514

Boîte de 1kg / Colis de 6 boîtes

19€90 h.t. le kilo**



Assaisonnement beurre ail et persil

107060

Rouleau de 250g / Colis de 12 rouleaux
UVC rouleau

5€50 h.t. le rouleau**



Fleur de sel de Guérande IGP

170778

Seau de 1kg

14€95 h.t. le kilo**





Crème balsamique de Modène IGP

232447

Bouteille de 250ml / Colis de 12 bouteilles

4€70 h.t. la bouteille**



Ail pelé

33039

Bocal de 1kg / Colis de 12 bocaux

7€20 h.t. le kilo**



Chapelure panko

239721

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

4€80 h.t. le sachet**



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

71367

Tuber Aestivum.

Pot de 500g / Colis de 6 pots

7€40 h.t. le pot**



Boursin® cuisine saveur truffe 1,05% agri-éthique

17952

Tuber aestivum Vitt
18,5% de M.G. sur prod. fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Barquette de 1kg / Colis de 4 barquettes

14€95 h.t. la barquette**



NOUVEAU



Parmigiano Reggiano râpé AOP

52984

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

Sachet de 1kg / Colis de 4 sachets

20€90 h.t. le sachet**



Une préparation fromagère saveur truffe idéale pour des applications à chaud comme à froid sur pizzas, pâtes ou recettes créatives, et permettant d'apporter facilement une touche festive et différenciante.



UNE MARQUE UNE HISTOIRE



LA MARQUE DE NOS PRODUCTEURS - SOCIÉTAIRES DE LA COOPÉRATIVE LES MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN.

Une marque simple et accessible qui parle de lait, des fermiers et de leurs vaches ! Campagne de France défend les filières de production et de transformation exclusivement françaises.

Tous les produits sont fabriqués ou assemblés en France, avec comme ingrédient principal: le lait, issu à 100% de filières françaises.

Le bien-être animal : chaque producteur s'engage à respecter les bonnes pratiques recommandées par le ministère de l'Agriculture : notamment en veillant à leur santé, à l'alimentation et au bien-être des troupeaux.

La marque Campagne de France couvre une large gamme de produits : yaourts, fromages frais, crèmes, fromages, desserts, beurres, laits.



Crème UHT de Normandie

44610

18% de M.G.
Spéciale cuisson.

LAIT ORIGINE FRANCE

Brique de 1L / Colis de 6 briques

3€50 h.t. le litre**



LES FROMAGES & LES PAINS





UNE MARQUE UNE HISTOIRE



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



Beaufort AOP 1/12

171906

Affinage 6 mois minimum.
30% de M.G. sur prod. fini

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

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

21€90 h.t. le kilo**



Tête de moine AOP

171944

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

Pièce de 900g env.
Colis de 4 pièces

22€90 h.t. le kilo**

Fromage vendu sans friseur.

Friseur fromage bois

171947

(TVA à 20%)

25€50 h.t. la pièce**



Comté AOP 1/32

52485

Affinage 12 mois minimum. 35% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pointe de 1,2kg env. / Colis de 8 pointes

16€90 h.t. le kilo**



Laissez-vous séduire par le caractère subtil de cette spécialité qui réunit autour de la table toutes les générations. Son goût légèrement salé sans amertume et ses saveurs très fruitées sauront satisfaire tous les palais !



🔥 Morbier AOP "Fleur de Pré"

112632

Affinage 45 jours minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

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

11€40 h.t. le kilo**



🔥 Saint-Nectaire AOP laitier "Fleur de Pré"

32105

28% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

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

11€80 h.t. le kilo**



🔥 Saint-Nectaire AOP fermier "Fleur de Pré"

111039

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

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

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

14€20 h.t. le kilo**



UNE MARQUE UNE HISTOIRE

*Les Terres
d'Auvergne*

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 28^e 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 issues de fabrications fermières lait cru et de spécialités fromagères fermières et locales.



🔥 Saint-Nectaire AOP fermier affiné sur paille

34744

29,8% de M.G. sur prod. fini.
Affinage 5 semaines minimum.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,65kg env. / Colis de 3 pièces

15€20 h.t. le kilo**



🔥 Tomme du Sancy



144451

Affinage 6 semaines minimum. 30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce

10€20 h.t. le kilo**



🔥 Tomme grise

112481

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

LAIT ORIGINE FRANCE

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

8€50 h.t. le kilo**



AU BON LAIT DE FRANCE



🔥 Tomme de Savoie IGP fermière "Au cœur de nos fermes"

171917

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

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

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

15€90 h.t. le kilo**



🔥 Cantal AOP jeune 1/16

56094

28% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

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

10€40 h.t. le kilo**



🔥 Reblochon fruitier AOP

60607

"Au cœur de nos villages".
28% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

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

Nous consulter*



🔥 Mini Babybel® rouge CE2

145847

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

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 20g / Colis de 96 portions

0€365 h.t. la portion**



🔥 Tomme 3 laits "Le Séverac"

39507

Fromage aux laits de brebis, vache et chèvre.
30% de M.G. sur prod. fini.
Lait Origine France et UE.

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

15€80 h.t. le kilo**



🔥 Tomme de brebis aux herbes "La Cave de Maitre Pierre"

144383

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

LAIT ORIGINE FRANCE

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

19€90 h.t. le kilo**





Tomme de brebis "Le Séverac"

145630



Fromage de brebis. 35% de M.G. sur prod.

LAIT ORIGINE FRANCE

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

17€50 h.t. le kilo**



Le fondant de Peyrebrune

17398



Fromage de brebis.
31% de M.G. sur prod.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 2 pièces

16€80 h.t. le kilo**

Fromage à la texture fondante et à la pâte souple. Il se consomme autant froid que chaud, idéale pour une raclette.



Roquefort AOP Black label



119983

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

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Demi-pièce de 1.4kg env. / Colis de 4 pièces

19€80 h.t. le kilo**



Ossau-Iraty AOP primeur "Fleur de Pré"



113803

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

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 4,3kg env. / Colis de 2 pièces

15€80 h.t. le kilo**



Bleu d'Auvergne AOP "Fleur de Pré"



113628

28% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Demi-pièce de 1,25kg env.
Colis de 4 pièces

9€80 h.t. le kilo**



Roquefort AOP "Fleur de Pré"



32289

Fromage de brebis. 31,7% de M.G. sur prod.fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Demi-pièce de 1,35kg env.
Colis de 4 pièces

14€10 h.t. le kilo**



Qualité premium, onctueux, Découpe horizontale mettant en valeur le produit



Fourme d'Ambert AOP
"Fleur de Pré"

552272

29% de M.G. sur prod.fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 2,35kg env. / Colis de 2 pièces

9€80 h.t. le kilo**



Valençay AOP

111366

Fromage de chèvre. 26% de M.G. sur prod.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 220g / Colis de 6 pièces

4€50 h.t. la pièce**



Sainte-Maure de Touraine AOP

119584

Fromage de chèvre.

24,2% de M.G. sur prod.fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 5 pièces

4€95 h.t. la pièce**



Brillat-Savarin IGP affiné
"Fleur de Pré"

110104

40% de M.G. sur prod.fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 200g / Colis de 6 pièces

3€50 h.t. la pièce**



Brie de Meaux AOP
"Fleur de Pré"

23% de M.G. sur prod.fini

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce

112216 - 1/2 Affiné

11€80 h.t. le kilo**

39512 - 3/4 Affiné

12€50 h.t. le kilo**



Brie de Melun AOP 3/4 affiné

56711

24% de M.G. sur prod.fini

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

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

17€40 h.t. le kilo**



Duo royal saveur truffe & aux brisures de truffe de la Saint-Jean 3%

Saveur truffe et brisures de Truffes Tuber Aestivum 3%.

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

LAIT ORIGINE FRANCE

143214

Pièce de 950g env. / Colis de 2 pièces

19€10 h.t. le kilo**



143213

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

18€30 h.t. le kilo**

NOUVEAU

Le fromage triple crème Dongé est un fromage à pâte molle et croûte fleurie enrichi en crème. Ce fromage est coupé en deux pour accueillir un fourrage à la morille.

 **Le Barisien à la morille aromatisé 3%** 

17912

38,6% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 575g / Colis de 4 pièces

15€90 h.t. la pièce**



 **Le Barisien à la truffe de la Saint-Jean 4,5%**

143479

Tuber aestivum. 38,1% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 575g / Colis de 4 pièces

15€70 h.t. la pièce**





NOUVEAU

 **Crèmeux à la truffe d'été 1% aromatisé** 

156176

Tuber aestivum.

42 % de M.G. sur prod. fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 150g / Colis de 6 pièces

5€20 h.t. la pièce**



 **Délice au Calvados**

16999

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

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 4 pièces

4€50 h.t. la pièce**



UNE MARQUE UNE HISTOIRE



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



 **Petit Délice du Cotentin à la truffe noire 1%**

16648

Tuber melanosporum.
19% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 150g / Colis de 6 pièces

6€30 h.t. la pièce**

RÉO




 **Petit Délice du Cotentin aux herbes**

16896

19% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 150g / Colis de 6 pièces

3€95 h.t. la pièce**

RÉO




 **Petit Délice du Cotentin au piment d'espelette**

16898

19% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 150g / Colis de 6 pièces

3€95 h.t. la pièce**

RÉO




**Camembert traditionnel
HVE "Fleur de Pré"**

30518

22% de M.G. sur prod.fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 12 pièces

2€85 h.t. la pièce**



**Camembert de Normandie
AOP "Fleur de Pré"**

32116

22% de M.G. sur prod.fini

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 12 pièces

3€80 h.t. la pièce**



Chaource AOP "Fleur de Pré"

32118

22% de M.G. sur prod.fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

3€20 h.t. la pièce**



**Pont-L'évêque AOP
"Fleur de Pré"**

112179

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

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 220g / Colis de 6 pièces

3€30 h.t. la pièce**



**Saint-Marcellin
IGP**

111816

23% de M.G. sur prod.fini

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 80g
Colis de 8 pièces

2€10 h.t. la pièce **



Saint-Félicien

117913

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

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 180g / Colis de 8 pièces

3€50 h.t. la pièce**



**Epoisses AOP affiné
au Marc de Bourgogne
«Fleur de Pré»**

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

LAIT ORIGINE FRANCE

200005

Pièce de 900g env. / Colis de 2 pièces

19€90 h.t. le kilo**

200006

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

5€95 h.t. la pièce**



Munster cigogne AOP

40680

29% de M.G. sur prod.fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 800g env. / Colis de 4 pièces

10€95 h.t. le kilo**





Livarot AOP "Fleur de Pré"

32113

22% de M.G. sur prod.fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

3€80 h.t. la pièce**



Maroilles AOP

42743

26% de M.G. sur prod.fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 720g / Colis de 12 pièces

9€10 h.t. la pièce**



Saint-Julien bûche décorée noix

110094

Spécialité fromagère

fondue aux noix.

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

Pièce de 1,2kg / Colis de 2 pièces

16€10 h.t. le kilo**



Apolline aux fleurs

4301



Fromage de chèvre frais enrobés de fleurs
avec une inclusion de bonbon de rose.

18% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 100g / Colis de 12 pièces

2€40 h.t. la pièce**



Saint-Julien crok noix

53779

Spécialité fromagère fondue aux noix.

32% de M.G. sur prod. fini

Pièce de 150g / Colis de 10 pièces

2€60 h.t. la pièce**



Plateau festif 5 fromages



144586

LAIT ORIGINE FRANCE

Livré filmé avec son ardoise école.

Composition : Petit Camembert, Lait cru, 150g ; Comté AOP 18 mois, Lait cru, 200g ; Selles-sur-Cher AOP, Lait cru, 150g ; Langres AOP, Lait cru, 180g ; Roquefort AOP, Lait cru, 100g

Plateau de 800g / Colis de 6 plateaux

19€90 h.t. le plateau**

Plateau 5 fromages



145087

LAIT ORIGINE FRANCE

Composition : Gaperon ail & poivre, 170g

Brie pasteurisé, 200g

Bleu d'Auvergne AOP, 150g

Cantal jeune AOP, 200g

St Nectaire laitier AOP, 200g

Plateau de 900g / Colis de 5 plateaux

16€50 h.t. le plateau**

Lait
pasteurisé



Raisin sec golden

178189

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

6€15 h.t. le kilo**

Abricot moelleux

180867

MAITRE PRUNILLE. N°4.

Barquette de 1kg / Colis de 8 barquettes

17€80 h.t. le kilo**



Beurre Charentes-Poitou AOP "Conviette"

LAIT ORIGINE FRANCE

40120 - 1/2 sel

80% de M.G

Pièce de 15g / Boîte de 30 pièces / Colis de 4 boîtes

16€90 h.t. le kilo**
soit 0€25 h.t. env. la pièce**

53085 - Doux

82% de M.G

Pièce de 15g / Boîte de 30 pièces / Colis de 4 boîtes

16€90 h.t. le kilo**
soit 0€25 h.t. env. la pièce**

LES PAINS



* Petit pain Essentiel

Précuit sur sole.

101672 - Carré

Pièce de 40g / Colis de 200 pièces

0€110 h.t. la pièce**

101742 - Rectangle

Pièce de 55g / Colis de 140 pièces

0€158 h.t. la pièce**



* Mini Pérène campagne

113950

Précuit.

Pièce de 70g / Colis de 100 pièces

0€315 h.t. la pièce**



* Pain finedor®

LENÔTRE.

Précuit sur sole.

116809

Pièce de 45g / Colis de 50 pièces

0€31 h.t. la pièce**



* Petit pain aux céréales

LENÔTRE.

Précuit sur sole.

116811

Pièce de 45g / Colis de 60 pièces

0€280 h.t. la pièce**

LES DESSERTS



LES DESSERTS INDIVIDUELS



Dessert à base de marron, au goût doux et sucré grâce à la crème montée vanille. Idéal pour une touche gourmande en fin de repas.

Mont Blanc

1923

Base de biscuit sablé surmontée d'une crème montée à la vanille ornée de vermicelles de crème de marron.

Pièce de 65g / Colis de 8 pièces

2€30 h.t. la pièce**



Douceur crème brûlée

200383

Composé d'une crème brûlée déposée sur un financier.

Pièce de 90g / Colis de 20 pièces

1€80 h.t. la pièce**



Sable crémeux au Gianduja

103547

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

Pièce de 90g / Colis de 16 pièces

1€75 h.t. la pièce**



Entremets individuel associant une mousse au chocolat au lait, un glaçage chocolat noisette et une ganache au chocolat au lait, le tout reposant sur une base croustillante et un biscuit noisette pour un jeu de textures gourmand.

Finger chocolat au lait

1924

Composé d'une mousse au chocolat au lait, d'un enrobage chocolat au lait noisette, d'une ganache chocolat au lait, d'une feuilletine chocolat au lait et d'un biscuit noisette.

Pièce de 85g / Colis de 8 pièces

2€40 h.t. la pièce**



Truffon

19628

Diam. 7cm. Composé d'une base de ganache au chocolat, mousse au chocolat, cœur de meringue le tout décoré de copeaux de chocolat.

Pièce de 85g / Colis de 16 pièces

1€70 h.t. la pièce**



Bûchette crème au beurre parfum chocolat

176538

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

Pièce de 80g / Colis de 32 pièces

1€95 h.t. la pièce**



❄ Macaron chocolat cœur praliné

3574

Diamètre 7,3cm.

Composé d'une coque au chocolat et d'une garniture au praliné.

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

1€79 h.t. la pièce**



NOUVEAU

Un macaron gourmand garni d'un pochage généreux et onctueux, associant la douceur de la vanille Bourbon de Madagascar à des framboises entières.

❄ Macaron vanille framboise entière

1864

Composé d'une coque à la framboise et d'une garniture à base de crème à la vanille bourbon de Madagascar et de framboises entières.

Pièce de 75g / Colis de 12 pièces

2€10 h.t. la pièce**



❄ Dôme framboise

13387

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

Pièce de 85g / Colis de 12 pièces

2€10 h.t. la pièce**



❄ Entremets intense fraise

55878

Composé d'une crème vanille, d'une compotée de fraise, d'un biscuit, d'un coulis de fraise et d'un croustillant au chocolat blanc.

Pièce de 85g / Colis de 16 pièces

2€10 h.t. la pièce**



❄ Sablé citron meringue

105883

Crumble au beurre à la poudre d'amandes surmonté d'un crémeux acidulé au citron et zestes de citron semi-confit. Décoré à la main avec son dôme de meringue italienne et ses amandes effilées.

Pièce de 90g / Colis de 16 pièces

1€40 h.t. la pièce**



NOUVEAU

Tatin revisité sous forme de lingot apportant une remise en œuvre différenciante tout en gardant les saveurs de ce dessert emblématique.

❄ Lingot tatin

1896

Dessert composé de pommes fondantes délicatement caramélisées, associées à une pâte croustillante.

Pièce de 75g / Colis de 16 pièces

1€90 h.t. la pièce**



Sablé mangue coco

4704

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

Pièce de 90g / Colis de 16 pièces

1€50 h.t. la pièce**



NOUVEAU

Sapin vanille

1997

Entremet composé de biscuit nature imbibé au sirop et d'une mousse vanille. Le tout recouvert d'une finition effet velours blanc.

Pièce de 46g / Colis de 27 pièces

0€70 h.t. la pièce**



Sapin chocolat

108296

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

Pièce de 45g / Colis de 39 pièces

0€60 h.t. la pièce**



Entremets individuel en forme triangulaire, à la texture moelleuse et aux saveurs abricot, cacao et fruits rouges. Simplement à décongeler pour une mise en place rapide.

Triangle au chocolat

1992

Superposition de génoise au cacao, de mousse au chocolat noir et de génoise au cacao imbibé d'un sirop au cacao. Finition : poudre de cacao.

Pièce de 39g / Colis de 36 pièces

0€64 h.t. la pièce**

Triangle fruits rouges

1994

Superposition de biscuit nature, de mousse aux fruits rouges et de biscuit imbibé de sirop saveur framboise. Finition : nappage au cassis et décor traits au chocolat noir

Pièce de 44g / Colis de 36 pièces

0€64 h.t. la pièce**

Triangle abricot

1993

Superposition de biscuit nature, d'une mousse à l'abricot et de biscuit imbibé de sirop neutre. Finition : nappage coloré et décors traits au chocolat.

Pièce de 46g / Colis de 36 pièces

0€74 h.t. la pièce**

NOUVEAU



Entremets individuel en forme de boule de Noël, associant une mousse aux fruits rouges à un cœur fruité pour un équilibre frais et gourmand.



Boule fruits rouges

1995

Entremets composé d'une génoise, d'une mousse aux fruits rouges et d'une génoise punchée au sirop de framboise. Finition : nappage rouge.

Pièce de 55g / Colis de 20 pièces

1€20 h.t. la pièce**

NOUVEAU



Entremets individuel en forme d'étoile, associant une mousse à l'abricot à un cœur fruité pour un équilibre entre douceur et fraîcheur.



Etoile abricot

1996

Entremets composé d'une génoise, d'une mousse abricot et d'une génoise punchée. Finition : nappage orange.

Pièce de 57g / Colis de 20 pièces

1€20 h.t. la pièce**



Bûchette parfum chocolat

88413

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

Pièce de 45g / Colis de 60 pièces

0€69 h.t. la pièce**

NOUVEAU



Une gourmandise avec un cœur chocolat, décorée aux couleurs de Noël. Sans colorant, sans conservateur et sans arômes artificiel. Il convient aux végétariens.



Donut de Noël

1869

Donut fourré au cacao, glaçage cacao et décoration en sucre multicolore.

Pièce de 74g / Colis de 48 pièces

0€75 h.t. la pièce**

LES DESSERTS À PARTAGER



❄ Opéra café chocolat

3192

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

Pièce de 750g / Colis de 6 pièces - UVC pièce

14€90 h.t. la pièce**



❄ Bûche ganache au chocolat

119140

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

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

18€20 h.t. la pièce**



❄ Bûche chocolat

120374

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

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

10€50 h.t. la pièce** soit 0€75 h.t. env. la part de 54g**



❄ Bande bavaois croquant chocolat

118206

Mousse au chocolat déposée sur un croquant praliné et un biscuit aux amandes, décorée d'un velours au chocolat. Dimensions 360x80x40mm.

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

13€40 h.t. la pièce**



❄ Bande bavaois spéculoos

120938

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

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

12€20 h.t. la pièce**



Bande bavaois poire caramel

118208

Bavaois poire et caramel avec un biscuit imbibé de sirop de boisson spiritueuse aux poires.

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

11€50 h.t. la pièce**



Bande passion des Îles

3485

Couches de mousses aux fruits de la passion et biscuits, imbibés de sirop de fruit de la passion, couverte d'un glaçage orange et de coco râpé. Dimensions 360x40x80mm.

Pièce de 700g / Colis de 6 pièces - UVC pièce

10€30 h.t. la pièce**



Bûche fruits rouges

20299

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

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

18€90 h.t. la pièce**



Bande macaron framboise

110708

Délicieuse harmonie de deux biscuits aux macarons, garnis d'une mousseline vanille et de framboises entières. Dimensions 360x80x40m.

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

12€30 h.t. la pièce**



Galette frangipane alliance mix beurre/margarine sans alcool

107089

Garnie à la frangipane avec 4% d'amandes. Avec fève et couronne. Diam 28cm.

Pièce de 750g / Colis de 14 pièces

3€70 h.t. la pièce**

LES DESSERTS GLACÉS



Nougat glacé

106470

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

Pièce de 140ml / Colis de 16 pièces

1€30 h.t. la pièce**



Fantastica

1965

Crème glacée au chocolat et à la vanille avec une sauce caramel et des éclats d'amandes caramélisées.

Pièce de 100g / Colis de 6 pièces

1€20 h.t. la pièce**

Dessert individuel au visuel travaillé, alliant les saveurs caramel, chocolat et vanille, avec des éclats d'amandes caramélisées.



Dessert glacé au goût chocolat ou vanille avec enrobage au cacao, offrant une texture onctueuse et une enveloppe gourmande.

Mini Nordica vanille

19256

Glace goût vanille avec enrobage au cacao.

Pièce de 120ml / Colis de 30 pièces

0€55 h.t. la pièce**



Mini Nordica chocolat

1966

Glace goût chocolat avec enrobage au cacao.

Pièce de 120ml / Colis de 30 pièces

0€55 h.t. la pièce**



Père Noël glacé

4787

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

Pièce de 80ml / Colis de 16 pièces

0€48 h.t. la pièce**



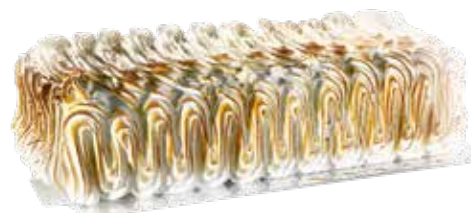
Vacherin vanille cassis en bande

114158

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

Pièce de 1,75L (900g - 10 parts) / Colis de 1 pièce

16€20 h.t. la pièce**



Omelette Norvégienne

114159

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

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

14€50 h.t. la pièce**

LES GLACES DE CÉLESTINE

MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Coupe colonel

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

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

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

NOUVEAU

* Crème glacée
Nacre d'Isigny

1750

35 % de crème fraîche d'Isigny AOP
Bac de 2,5L / Colis de 2 bacs - UVC bac

21€20 h.t. le bac**

soit 8€48 h.t. le litre**

* Crème glacée
marron

19545

Élaborée avec des marrons confits avec
inclusions soigneusement sélectionnés,
découvrez une texture veloutée et un goût
richement sucré.

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

21€20 h.t. le bac**

soit 8€48 h.t. le litre**

* Crème glacée
noisette

29710

Pâte de noisette IGP du Piémont.

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

21€20 h.t. le bac**

soit 8€48 h.t. le litre**

* Crème glacée yaourt
au lait entier

29727

35 % de yaourt au lait entier Péalou.

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

21€20 h.t. le bac**

soit 8€48 h.t. le litre**

* Sorbet plein fruit mangue

29738

60% de mangue.

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

21€20 h.t. le bac**

soit 8€48 h.t. le litre**

* Sorbet plein fruit poire

29743

70 % de poire Williams français.

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

21€20 h.t. le bac** soit 8€48 h.t. le litre**

* Sorbet plein fruit pomme

29744

70 % de pomme verte française.

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

21€20 h.t. le bac** soit 8€48 h.t. le litre**

LES BASES POUR VOS CRÉATIONS



Chocolat blanc satin

116184

29% de beurre de cacao.

Sachet de 5kg / Colis de 4 sachets

Nous consulter*



Couverture de chocolat [toque&tablier](#)

Seau de 5kg

239242 - Lait

38% de cacao.

239243 - Noir

64% de cacao.

Nous consulter*



Chocolat noir Ybokawo 55%

84335

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

Seau de 5kg

Nous consulter*



Praliné grains noisettes

183932

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets

Nous consulter*



Poudre de cacao extra brute



205773

Sachet de 1kg / Colis de 6 sachets

Nous consulter*



Spéculoos Biscoff® concassé

178751

Sachet de 750g / Colis de 8 sachets

6€50 h.t. le sachet**





Eclats de caramel au beurre salé

237071

Sirup de glucose, sucre, lait concentré sucré, beurre doux, beurre salé et sel de Guérande.

Pot de 700g / Colis de 6 pots

10€90 h.t. le pot**



Amande éfilée

179168

MAITRE PRUNILLE.

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

12€20 h.t. le kilo**



Sauce caramel "le Brazadou"

237073

Sauce caramel au beurre salé au sel de Guérande.

Flacon squeeze de 1kg / Colis de 8 flacons

8€50 h.t. le flacon**



Sauce dessert chocolat

242342

Bouteille de 1kg / Colis de 6 bouteilles

6€40 h.t. la bouteille**



Crème de marrons

116470

Boîte 4/4 / Colis de 12 boîtes

6€70 h.t. la boîte**



Extrait de vanille Tahitensis avec grains

118574

Bouteille de 500g / Colis de 6 bouteilles

37€90 h.t. la bouteille**



Extrait de vanille de Madagascar

242539

Bouteille de 1L / Colis de 6 bouteilles

40€90 h.t. le litre**



Gousse de vanille gourmet d'Ouganda 16/20cm

247894

Tubo de 150g / Colis de 6 tubos

19€95 h.t. le tubo**

❄️ Mangue en dés

2006

Morceaux de 15x15 mm.

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

3€90 h.t. le kilo**



201376

Morceaux de 10x10mm.

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

4€00 h.t. le kilo**

❄️ Ananas chunks

104148

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets
UVC sachet

5€20 h.t. le kilo**

❄️ Framboise entière

111141

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets
UVC sachet

8€90 h.t. le kilo**



❄️ Myrtille

111146

IQF.

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

11€60 h.t. le kilo**





Segments pamplemousse

43723

70% de fruits.

Seau de 3kg

3€95 h.t. le kilo**

72618

100% de fruits.

Seau de 3kg

3€95 h.t. le kilo**

Segments d'orange

43720

70% de fruits.

Seau de 3kg

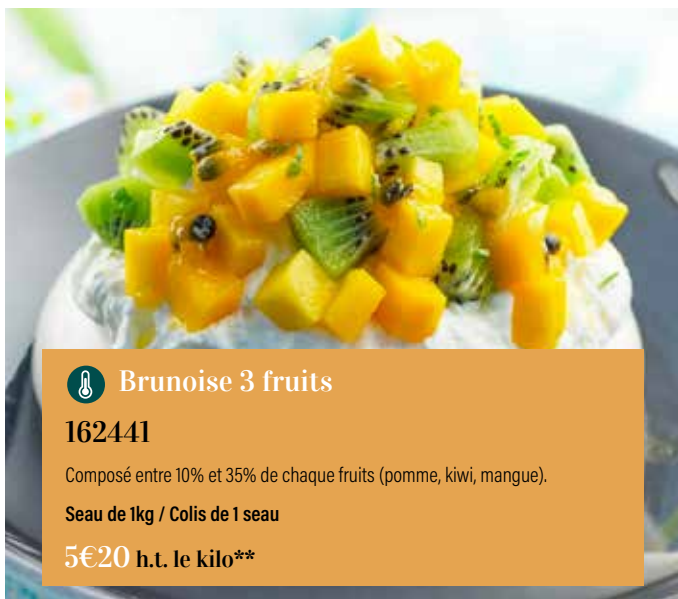
3€95 h.t. le kilo**

73176

100% de fruits.

Seau de 3kg

3€95 h.t. le kilo**



Brunoise 3 fruits

162441

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

Seau de 1kg / Colis de 1 seau

5€20 h.t. le kilo**



Cocktail de fruits rouges

4130

IQF. Composé de 7 fruits : Griotte, groseille, fraise, cassis, mûre sauvage, framboise, myrtille sauvage.

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets UVC sachet

6€30 h.t. le kilo**



Purée de fruits

100% fruits sans ajout de sucres.

Barquette de 1kg

Colis de 6 barquettes non panachés - UVC barquette

116534

Fruit de la passion

9€95 h.t. le kilo**

174639

Framboise

12€90 h.t. le kilo**

116513

Mangue

9€20 h.t. le kilo**



❄️ Coulis de fruits

Bouteille de 500g / Colis de 12 bouteilles - UVC bouteille

170754

Fruit rouges

4€60 h.t. la bouteille**

174642

Mangue/Passion

4€90 h.t. la bouteille**



🌡️ Crème sucrée vanillée

53651

Spéciale chantilly. 33% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE

Brique de 1L / Colis de 6 briques

4€50 h.t. le litre**



AU BON L'AUT DE FRANCE



🌡️ Crème sucrée sous pression UHT aérosol

56253

Pièce de 700ml / Colis de 6 pièces

7€50 h.t. la pièce**



🌡️ Crème anglaise UHT

64977

Prête à l'emploi.

Bouteille de 2L / Colis de 6 bouteilles

3€10 h.t. le litre**



🌡️ Préparation pour mousse au chocolat

60289

Brique de 1L / Colis de 6 briques

7€60 h.t. le litre**



❄️ Base meringue cuite

103201

Hauteur 2,5cm.

Pièce de 14g / Colis de 36 pièces

0€69 h.t. la pièce**



❄️ Chou craquelin cuit

103202

Dimensions : 80x80x55mm.

Pièce de 35g / Colis de 24 pièces

0€79 h.t. la pièce**



 Bun'n'roll pur beurre

109158

Prêt à cuire. 20% de beurre.

Pièce de 85g / Colis de 50 pièces

0€57 h.t. la pièce**

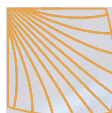
 Mini fond de tartelette sucré cru pur beurre

118449

21% de beurre. Diam. 45mm.

Pièce de 8g / Colis de 176 pièces

0€298 h.t. la pièce**



Biscuit cuillère aux œufs frais

121173

Boîte de 48 pièces / Colis de 4 boîtes

20€00 h.t. le colis**



Feuille génoise nature

Dimensions : 58x38cm.

105149 - 8mm [toque&tablier](https://www.toqueetablier.com)

Colis de 14 pièces

3€90 h.t. la pièce**

 **230365 - 7mm**

Colis de 12 pièces

2€60 h.t. la pièce**



GAGNEZ DU TEMPS
**COMMANDEZ
EN LIGNE**
AVEC



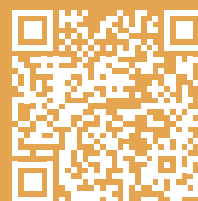
OFFRE TRI-TEMPÉRATURE COMPLÈTE :
retrouvez tous vos produits frais,
surgelés et secs sur une seule plateforme.

PROMOS EN DIRECT :
profitez instantanément de toutes
nos opérations commerciales.

LISTES PERSONNALISÉES :
organisez vos achats selon vos thèmes
et priorités.

PANIER FLEXIBLE :
modifiez vos quantités et produits jusqu'au
dernier moment.

SUIVI & DOCUMENTS SIMPLIFIÉS :
suivez vos commandes en temps réel et accédez à vos
factures, bons de livraison et fiches techniques.



Créez dès maintenant votre
espace client en scannant
ce QR code !

