

# Savoureuses Festives



Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025

France Frais

# Sommaire

## Produits Traiteur

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

Compte tenu du contexte, les produits présents sur ce catalogue peuvent être mis en indisponibilité de la part de nos fournisseurs en raison de conditions d'approvisionnements et de productions compliquées, avec peu de visibilité.

Veuillez contacter votre commercial pour vous assurer de la disponibilité des produits souhaités.

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

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

## Légendes des pictogrammes

### LABELS

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

### VIANDE DE FRANCE

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

### AUTRES

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



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

Offres valables dans la limite des stocks disponibles.

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

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

RCS Beaune 434 493 672. Août 2025.

# Nouveautés 2025



P8  
200541 Verrine boudin noir pomme



P8  
200540 Verrine d'escargots en persillade



P10  
200536 Petits fours de la mer



P22  
72625 Truffe noire fraîche entière



P25  
200522 Terrine au jambon Pata Negra et aux truffes de la Saint-Jean 1,1%



92484 Vol au vent artisanal avec chapeau à découper  
92487 Vol au vent repas avec chapeau séparé



P26  
141242 Pâté croûte de caille aux raisins de Corinthe



P31  
200534 Cassolette écrevise & julienne de légumes



P31  
200526 Feuilleté au poulet & aux morilles



P36  
72628 Kit filet de bar sauce écrevise



P39  
72635 Poêlée de légumes



P31  
200535 Coquille Saint-Jacques Risotto truffé



P32  
200525 Tourte Périgourdine au canard & foie gras de canard 4%



P37  
72627 Aiguillette de canard sauce aux figues



P40  
72626 Purée de pommes de terre aux champignons



# Buffet & Cocktail





Disponible à partir du 5/12

**49809** Verrine saumon & noix de Saint-Jacques petits légumes  
Verrines garnies de saumon, de carottes, de concombres et de noix de Saint-Jacques, aromatisées.  
Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes  
DLC 8 jours\*  
Gencod : 3700009277515



Disponible à partir du 5/12

**49810** Verrine bloc de foie gras de canard crème marron & pomme crumble façon pain d'épices  
Verrines garnies de fromage, d'une purée de pomme concentrée, de yaourt à la grecque, bloc de foie gras de canard 15,3% et d'une crème de marrons vanillée, accompagnées de son sachet de crumble façon pain d'épices.  
Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes  
DLC 8 jours\*  
Gencod : 3700009277508



Disponible à partir du 28/11

**71979** Verrine crème brûlée au foie gras de canard  
Verrines garnies d'une préparation à base de foie gras de canard 30%, crème liquide, jaune d'œufs, sel, poivre et cassonade.  
Verrine verre de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 6 barquettes  
DLC 8 jours\*  
Gencod : 3233970100037



Disponible à partir du 28/11

**200541** Verrine boudin noir aux pommes  
Verrines garnies de boudin noir, pommes, lait de Verneuil, persil frais, sel, poivre noir et mélanges d'épices.  
Verrine verre de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 6 barquettes  
DLC 8 jours\*  
Gencod : 3233970100027



Disponible à partir du 28/11

**200540** Verrine aux escargots  
Verrines garnies d'escargots 20%, beurre demi-sel, persil, ail, sel et chapelure.  
Verrine verre de 40g / Barquette de 4 verrines / Colis de 6 barquettes  
DLC 8 jours\*  
Gencod : 3233970100044



Œufs de lompe

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

72637 - Noirs

72636 Rouges

**158164** Toast rond nature

Sachet de 250g (36 tranches) / Colis de 10 sachets  
DLC 15 jours\*  
Gencod : 3029330011040

**118065** Plaque de pain de mie

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

**104706** Plaque de pain de mie «toutes en couleurs»

Plaque de 300x400mm.  
4 variétés : 5 pièces / variété :  
- Tomates couleur orangée  
- Epinards couleur verte  
- Au concentré de carotte et hibiscus couleur violet  
- Au concentré de carotte couleur jaune  
Sachet de 5 plaques de 250g / Colis de 4 sachets

Sans huile de palme. Sans conservateur.

**146632** Queue de langouste crue

Panulirus argus.  
Origine Cuba

108923 - 12/14

88553 - 10/12

**146632** Noix de Saint-Jacques à la persillade

Noix de Saint-Jacques garnies d'une préparation au beurre, ail et persil.  
Barquette de 9 pièces (116g)  
Colis de 12 barquettes  
DLC 5 jours\*  
Gencod : 3576280306585

**160208** Mini feuilleté escargot à la Bourguignonne

Hélix Lucorum, Pomatia, Aspersa.  
Pâte feuilletée garnie de beurre, chair d'escargot, ail, persil, sel épices et plantes aromatiques.  
Barquette de 16 pièces (170g) / Colis de 8 barquettes  
DLC 10jours\*  
Gencod : 3576280390737

**72638** Blini cocktail Clean Label

Pièce de 8g  
Barquette de 16 pièces (135g)  
Colis de 12 barquettes  
Gencod : 3292070007912





**114419 Pain surprise «Le Campagne»**  
Pain de campagne rond entièrement tranché diamètre 150mm garni de sandwichs :  
**5 variétés - 10 pièces / variété :**  
- Filet de canard et champignons  
- Poulet aux 2 moutardes  
- Gorgonzola et mascarpone  
- Truite fumée et ciboulette  
- Tomate, olive verte et poivron  
Pièce de 950g (50 sandwichs) / Colis de 3 pièces - UVC pièce  
A consommer dans les 72h après décongélation.



**3553 Canapé élégance**  
**9 variétés :**  
- Cheesecake chèvre et poivron - par 7  
- Croquant au bloc de foie gras de canard confit d'oignons - par 8  
- Canapé aux perles de poivron - par 7  
- Chou à la noix de Saint-Jacques Green Thaï Curry - par 7  
- Biscuit noir parmesan et pavot - par 7  
- Canapé au pesto, 5 baies, pois gourmand et édamamé - par 7  
- Club mangue et saumon fumé - par 7  
- Larne fromage ail et fines herbes et tomate cerise - par 7  
- Canapé poulet curry et coco - par 7  
Plateau de 64 pièces (695g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau



**71973 Plateau cocktail salé**  
**7 variétés - 6 pièces / variété :**  
- Mini-chou aux escargots  
- Mini-chou aux fromages  
- Mini croque-monsieur à la truffe noire 3%  
- Mini gougère à l'emmental  
- Mini pizza  
- Mini quiche rillons fromage de chèvre  
- Mini tatin de pomme au boudin noir  
Plateau de 42 pièces (800g) / Colis de 3 plateaux  
DLC 15 jours\*  
Gencod : 3760032910179



**47373 Petits fours panachés**  
**4 variétés - 12 pièces / variété :**  
- Quiches lorraine  
- Cakes jambon olive  
- Gougères au fromage  
- Saucisses costumées moutarde pavot  
Plateau de 48 pièces (670g) / Colis de 1 plateau  
DLC 7 jours\*  
Gencod : 3700009264898



**71975 Mini burger au steak haché et au Comté AOP**  
Composé de viande de bœuf origine France (37%), mini burger brioché, Tomato Ketchup, sel, Comté AOP, oignon, rondelle de cornichon et vin blanc.  
Barquette de 18 pièces (630g) / Colis de 3 barquettes  
DLC 10 jours\*  
Gencod : 3760032910155



**71974 Mini-chou aux escargots**  
(Helix Pomatia)  
Composé de mini-chou pur beurre (25%), beurre, chair d'escargot de Bourgogne (19%), ail, persil, sel, épices et plantes aromatiques.  
Barquette de 18 pièces (210g) / Colis de 4 barquettes  
DLC 15 jours\*  
Gencod : 3760035880011



**159286 Magret de canard fumé tranché**  
Rougié  
ORIGINE FRANCE  
Fumé au bois de hêtre.  
Barquette de 250g / Colis de 12 barquettes  
DLC 20 jours\*



**55782 Gougère au Comté**  
Plateau de 48 gougeres (576g) / Colis de 3 plateaux - UVC plateau



**200536 Petits fours de la mer**  
**4 variétés - 6 pièces / variété :**  
- Quiches thon / tomate  
- Gougères cœur fondant saumon  
- Préfolettes saumon / citron  
- Panier Saint-Jacques  
Barquette de 24 pièces (350g)  
Colis de 4 barquettes  
DLC 7 jours\*  
Gencod : 3700009283677

**554797 Magret de canard fumé tranché**  
Sarrade  
ORIGINE FRANCE  
Plaque de 90g / Colis de 10 plaques  
DLC 30 jours\*  
Gencod : 3022688600829





Disponible à partir du 28/11  
**71977** Mini brochette poitrine & abricot  
 Barquette de 180g / Colis de 8 barquettes  
 DLC 10 jours\*  
 Gencod : 3760033222912



Disponible à partir du 28/11  
**71976** Mini brochette poitrine & pruneau  
 Barquette de 180g / Colis de 8 barquettes  
 DLC 10 jours\*  
 Gencod : 3760033222905



Disponible à partir du 20/11  
**553782** Mini pâté croûte «Apéro»  
 PORC ORIGINE FRANCE  
 Pièce de 450g / Colis de 10 pièces  
 DLC 19 jours\*  
 Gencod : 3287360760455



Disponible à partir du 20/11  
**71474** Mini pâté croûte au foie de canard & aux raisins secs  
 VIANDE ORIGINE FRANCE  
 Composé de viande de porc et de foie de poulet, d'un cœur central de bloc de foie gras de canard (10,5% de foie gras de canard sur produit fini), vin blanc, raisins secs de Corinthe, raisins secs sultanine, Marc de Bourgogne, Brandy, Madère et épices.  
 Pièce de 400g / Colis de 6 pièces  
 DLC 12 jours\*  
 Gencod : 3287360761384



Disponible à partir du 20/11  
**553566** Mini pâté croûte Bressan  
 PORC ORIGINE FRANCE  
 Pièce de 500g / Colis de 6 pièces  
 DLC 12 jours\*  
 Gencod : 3287360761322

# Entrée



# Saumon fumé



**200549 Saumon fumé Ecossais à la ficelle**  
 Tranché main. Salmo Salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre.  
 Conditionné en carton blanc  
 Plaque de 1.5kg env. / Colis de 1 plaque  
 DLC 15 jours\*



**71987 Saumon fumé Norvégien à la ficelle**  
 Salmo Salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre.  
 Conditionné en carton blanc  
 Plaque de 1,5kg env. / Colis de 1 plaque  
 DLC 17 jours\*



**32187 Saumon fumé Norvégien à la ficelle**  
 Tranché main. Salmo Salar. Paré, avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre.  
 Conditionné en caisse bois  
 Plaque de 1.5kg env. / Colis de 1 plaque  
 DLC 17 jours\*



**88151 Saumon fumé Norvégien**  
 Sans peau, avec intercalaires blancs, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre.  
 Plaque de 25 tranches de 40g / Colis de 5 plaques  
 DLC 17 jours\*

**200548 Saumon fumé Norvégien**  
 Tranché main.  
 Salmo Salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre.  
 Conditionné en caisse bois  
 Plaque de 1,8kg env. / Colis de 1 plaque  
 DLC 15 jours\*

**Saumon fumé Norvégien**  
 DLC 17 jours\*  
 Salmo Salar. Sans peau, sans intercalaires et salé au sel sec.  
**64196** - Plaque de 600/900g / Colis de 6 plaques  
**66480** - Plaque de 150g (4/5 tranches) / Colis de 6 plaques  
 Gencod : 3164060008035





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



**22724 Hure de saumon à l'aneth**  
Préparation à base de filets de saumon, gelée, œuf, poivron et plantes aromatiques (dont aneth).  
Pièce de 1,6kg env. (10 portions) / Colis de 3 pièces  
DLC 12 jours\*



**31565 Saumon farci à la printanière**  
Saumon frais farci de légumes (carottes, petits pois, courgettes, oignons) et poisson blanc.  
Prédécoupé en 30 tranches env.  
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce  
DLC 30 jours\*



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



**71483 Bûche aux trois crustacés**  
Préparation à base de saumon, chair et pulpe de crustacés, épices, carotte julienne et laitue de mer.  
Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces  
DLC 30 jours\*



**161843 Crumble de truite aux amandes doré au four**  
Préparation à base de truite, crème, lait, œuf entier, amandes grillées, épinard, chapelure sel et poivre.  
Pièce de 1kg / Colis de 3 pièces  
DLC 21 jours\*

A déguster en entrée froide, accompagnée d'une salade verte ou en entrée chaude accompagnée d'une bisque de homard par exemple.

A déguster chaud ou froid.



**160161 Salade de pâtes perles, surimi & crevettes aux perles d'algues**  
Composée de pâtes perles, surimi, crevettes, préparation à base d'extrait d'algues, carottes, fromage blanc, épices, sel et jus de citron.  
Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette  
DLC 15 jours\*



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



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



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

# Bloc de foie gras



**168250** Bloc de foie gras de canard IGP mi-cuit  
30% morceaux  
Clos Saint Sozy.  
ORIGINE SUD-OUEST  
DLC 6 mois\*

**168248** - Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes

**168248** - Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes



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

Idéal pour confectionner vos toasts et vos pâtés en croûte.



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

Idéal pour confectionner vos pâtés en croûte.



**168251** Bloc de foie gras de canard mi-cuit  
30% morceaux  
Clos Saint Sozy.  
ORIGINE FRANCE  
DLC 6 mois\*

**168249** - Boîte de 1kg  
Colis de 10 boîtes

**168249** - Boîte de 400g  
Colis de 12 boîtes



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

# Foie gras entier



**Foie gras de canard entier IGP**

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

**71954** - Barquette de 1kg / Colis de 3 barquettes

**71955** - Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes



**200543** Foie gras de canard entier mi-cuit

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



**Nouveauté**



**200542** Foie gras de canard entier mi-cuit  
au poivre

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



**Nouveauté**



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

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



**554801** Foie gras de canard entier IGP

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



**160286** Foie gras de canard  
IGP entier mi-cuit

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



**200545** Foie gras de canard entier mi-cuit

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



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

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



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

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



# Foie gras cru & Accompagnement



- 108096** Foie gras de canard cru IGP éveiné extra restauration «Sélection du chef»  
ORIGINE SUD-OUEST  
Sous skin.  
Pièce de 500/600g / Colis de 9 pièces - UVC pièce
- 119876** Foie gras de canard cru éveiné extra restauration  
ORIGINE FRANCE  
DLC 6 jours\*
- 119876 - Rougié**  
Pièce de 500g env. / Colis de 6 pièces
- 166413 - Sarrade**  
Pièce de 500/650g / Colis de 5 pièces
- 109228** Foie gras de canard cru éveiné extra restauration  
ORIGINE FRANCE  
Plaque de 2kg / Colis de 2 plaques - UVC plaque
- 105028** Foie gras de canard cru extra éveiné  
Origine UE  
Pièce de 650g env. / Sachet de 1 pièce / Colis de 5kg - UVC pièce
- 71913** Foie gras de canard cru extra déveiné  
Origine UE  
Pièce de 500g / Colis de 10 pièces  
DLC 8 jours\*



- 169482** Confit d'oignons doux des Cévennes  
Pot de 90g / Colis de 12 pots  
DLC 12 mois\*  
Gencod : 3441260700151
- 169483** Chutney de figues aux épices  
Pot de 100g / Colis de 12 pots  
DLC 12 mois\*  
Gencod : 3441260701554

«Consultez votre commercial pour la disponibilité du foie gras»

# Goffret



## 149089 Le panier du gourmet

### Composition :

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

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

### Colis de 2 paniers

Gencod : 3443705086530

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



## 200537 L'authentique

### Composition :

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

Présenté dans une valise en carton.

(TVA 20%)

### Colis de 4 valises

Gencod : 3443705091350

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



## 200538 L'instant gastronome

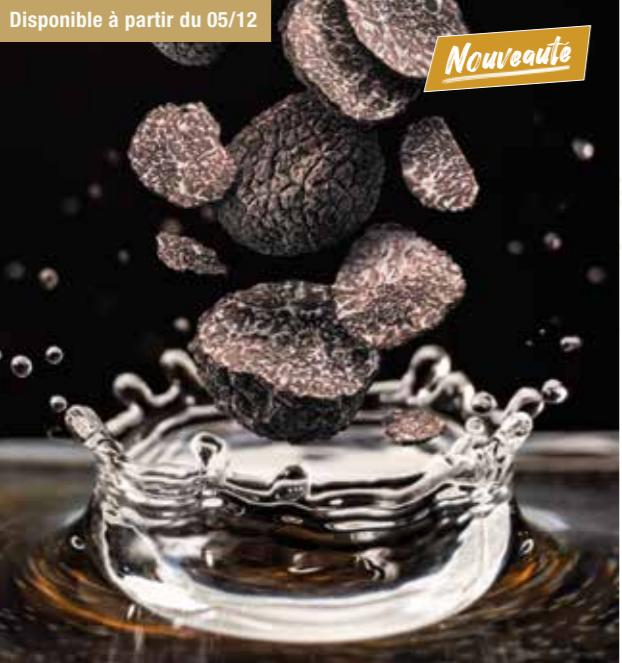
### Composition :

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

Présenté dans une corbeille en osier.  
(TVA 20%)

### Colis de 4 corbeilles

Gencod : 3443705091398



## 72625 Truffe noire fraîche entière

Catégorie 1  
Tuber Melanosporum Vitt.

Pièce de 10 à 120g.

Livraison en sachet directement chez vous par colis réfrigéré.



## 49750 Truffe noire entière

Tuber Melanosporum. Truffe de 12.5g de 1<sup>ère</sup> ébullition avec jus de truffe.

Pot de 22.5g / Colis de 6 pots

Gencod : 3527905550029



## 71413 Brisure de truffe d'été 98% aromatisée

Tuber Aestivum vitt.

Pot de 85g / Colis de 6 pots

Gencod : 3527906500122



71484 Lamelle de truffe d'été aromatisée 65%  
Tuber Aestivum vitt.  
Pot de 500g / Colis de 6 pots



71485 Brisure de truffe d'été 65% aromatisée  
Tuber Aestivum vitt.  
Pot de 400g / Colis de 6 pots



71367 Tartuffade sauce à la truffe d'été 1,1% aromatisée  
Tuber Aestivum  
Pot de 500g / Colis de 6 pots



72144 Préparation aromatique à base de brisures de truffe d'été 80,7%  
Tuber Aestivum  
Boîte de 1kg / Colis de 6 boîtes

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



72547 Jambon de Bayonne IGP  
ORIGINE FRANCE  
Desossé. Séchage 12 mois  
Pièce de 5,8kg env. / Colis de 2 pièces  
DLC 3 mois\*



27077 Jambon Italien sec supérieur à la truffe d'été 2,5%  
Origine UE  
Truffe Tuber Aestivum vitt.  
Séchage de 9 mois minimum.  
Pièce de 6kg env. / Colis de 2 pièces  
DLC 2 mois\*



## Jambon de Parme AOP

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

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



167325 Jambon iberique Bellota 75%  
Origine UE  
98% de viande de porc Ibérique.  
Désossé. Coupe V. Séchage 36 mois minimum.  
Pièce de 5,5/6kg / Colis de 1 pièce  
DLC 3 mois\*



550841 Jambon Prosciutto di «San Daniele» AOP  
Origine Italie  
Désossé, pelé. Séchage 16 mois minimum.  
Pièce de 7,5kg env. / Colis de 1 pièce  
DLC 3 mois\*

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


**49550 Salame Bella Festa light**

Origine UE  
Pièce de 3,3kg env. / Colis de 1 pièce  
DLC 20 jours\*

Faible teneur en matière grasse, sans gluten.


**160617 Jambon rôti aux herbes**

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

Sans polyphosphates/caséinates ajoutés.


**71652 Jambon supérieur rôti au four au miel**  
ORIGINE FRANCE

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


**Saltufo®**

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

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

Tranché

**25302** - Barquette de 80g / Colis de 12 barquettes

Gencod : 4008298680818


**Jambon cuit aux truffes 2%**

Origine UE  
Truffe Tuber Aestivum vitt.  
DLC 2 mois\*

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

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

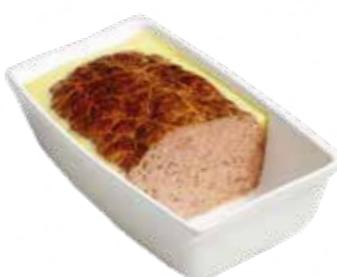
Cuisses fraîches lourdes désossées, salées, liées et placées sur une grille et cuites à la vapeur pendant une journée entière avant d'être farcies avec des écailles de truffe noire. Etapes effectuées par des charcutiers expérimentés pour obtenir un jambon cuit de qualité supérieure à la truffe, au goût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


**25482 Mortadelle pur porc à la truffe 1,2%**

Origine UE  
Truffe Tuber Aestivum vitt.  
Demi-pièce de 4/4,5kg env. / Colis de 2 pièces  
DLC 40 jours\*


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

Origine UE  
Composée d'une préparation au noble jambon Pata Negra et aux truffes de la Saint-Jean (Tuber aestivum vitt.) et au hachage moyen.  
Présentée dans une terrine baëckoffe avec couvercle  
Pièce de 3,4kg / Colis de 1 pièce


**165911 Terrine de canard aux 2 foies & aux girolles**

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE  
Composée de foie maigre et foie gras de canard 20%, foie de porc, girolles, Porto, épices et aromates.  
Présentée dans une terrine grès.  
Pièce de 3kg / Colis de 1 pièce  
DLC 17 jours\*


**59491 Terrine de faisand sauvage & raisin au Bourgogne Aligoté**

PORC ORIGINE FRANCE  
Composée de viande de faisand sauvage (origine UE), gorge de porc, foie de volaille, gras de porc, raisins secs, alcools dont vin blanc de Bourgogne Aligoté, vin de Madère, épices et plantes aromatiques.  
Pièce de 2,1kg env. / Colis de 2 pièces  
DLC 17 jours\*


**168280 Mousse pur canard 76%**

VOLAILLE ORIGINE FRANCE  
Présentée en terrine grès.  
Pièce de 2kg / Colis de 1 pièce  
DLC 17 jours\*


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

PORC ET CANARD ORIGINE FRANCE  
Composée de viande de lapin (origine UE), gras et viande de porc, foie gras de canard 7,2%, Cognac, pistaches, épices et plantes aromatiques.  
Décor en gelée et crêpine.  
Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce  
DLC 17 jours\*


**23549 Terrine de chevreuil sauvage au Madiran**

PORC ORIGINE FRANCE  
Composée de viande chevreuil sauvage (origine UE), gras, gorge et foie de porc, alcools dont Madiran, foie de volaille et épices.  
Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces  
DLC 17 jours\*


**160020 Terrine de sanglier sauvage aux fruits d'automne**

PORC ORIGINE FRANCE  
Composée de gorge de porc, viande sanglier sauvage (origine UE), gras et foie de porc, alcools dont vin rouge de Bourgogne, noix, marrons et épices.  
Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces  
DLC 17 jours\*


**80192 Rouleau de mousse pur canard**

Origine UE  
44% de foie maigre de canard.  
Rouleau de 1,5kg / Colis de 2 rouleaux  
DLC 17 jours\*



Disponible à partir du 21/11

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

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

**141798 - Sous-papier**

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

**157028 - Sous-vide**

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

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

**PORC ET DINDE ORIGINE FRANCE**

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

**167384 - Sous-papier**

Demi-pièce de 2,6kg env. / Colis de 1 pièce  
DLC 7 jours\*

**160156 - Sous-vide**

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

Disponible à partir du 21/11



**8 Pâté croûte de pintade aux morilles & champignons noirs**

**VIANDE ORIGINE FRANCE**

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

**32223 - Sous-papier**

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

**32222 - Sous-vide**

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

Disponible à partir du 21/11



**8 141242 Pâté croûte de caille aux raisins de Corinthe**

**PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE**

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

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



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

**VIANDE ORIGINE FRANCE**

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

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



**49553 Pâté croûte traiteur**

**PORC ORIGINE FRANCE**

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

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

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



**112424 Ballottine de chevreuil «Grand veneur»**

**PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE**

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

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



**164179 Ballottine de volaille Renaissance**

**VIANDE ORIGINE FRANCE**

PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE  
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce  
DLC 17 jours\*



**Porclet rôti au four farce au Cognac Fine Champagne**

**PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE**

Composé de viande de porc, de porclet origine UE, gras et gorge de porc, champignons noirs, épices et Cognac Fine Champagne (0,3%)  
DLC 15 jours\*

**160019 - Pièce de 8,5kg env.**

**146396 - Demi-pièce de 4,25kg env. / Colis de 2 pièces**

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

Disponible à partir du 21/11



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



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

Disponible à partir du 21/11



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



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

Disponible à partir du 21/11



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



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

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

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



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

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

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





**47472** Escargots de Bourgogne préparés frais  
très gros  
Hélix pomatia.  
Barquette de 48 pièces / Colis de 4 barquettes  
DLC 10 jours\*  
Gencod : 3576280302938

**160207** Escargots de Bourgogne préparés frais  
belle grosseur  
Barquette de 12 pièces / Colis de 12 barquettes  
DLC 10 jours\*  
Gencod : 3576280303324



**107060** Assaisonnement beurre ail et persil  
Rouleau de 250g  
Colis de 12 rouleaux



Disponible à partir du 5/12

**49797** Cassolette de saumon & écrevisses  
Composée de filet de saumon, poisson blanc, crevettes et écrevisses, le tout recouvert d'une sauce crémeuse agrémentée de citron confit.  
Pièce de 120g / Colis de 9 pièces  
DLC 12 jours\*



Disponible à partir du 5/12

**200534** Cassolette écrevisses & julienne de légumes  
Composée de queues d'écrevisses de Louisiane cuites, d'une sauce à base de fond de homard et de fumet de poisson et recouvert d'un décor en pâte feuilletée.  
Pièce de 130g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes  
DLC 8 jours\*  
Gencod : 3700009283813



**29067** Coquille Saint-Jacques à la Normande miroir  
Composée de noix de Saint-Jacques délicatement déposées dans une sauce crémeuse à base de champignons émincés, d'échalotes et de crème fraîche. La surface est ensuite décorée avec un peu de chapelure ainsi qu'une pièce de pâte feuilletée pur beurre.  
Pièce de 180g / Colis de 4 pièces  
DLC 7 jours\*



**146969** Coquille noix de Saint-Jacques à la Normande  
Composée de noix de Saint-Jacques cuisinées, d'une sauce à la Normande et recouverte d'un décor en pâte feuilletée.  
Pièce de 140g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes  
DLC 8 jours\*  
Gencod : 3700009267509



Disponible à partir du 5/12

**200535** Coquille Saint-Jacques Risotto truffé  
Composée de noix de Saint-Jacques cuisinées, d'un risotto à la truffe noire 1% et recouvert d'un décor en pâte feuilletée.  
Pièce de 100g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes  
DLC 8 jours\*  
Gencod : 3700009284162



Disponible à partir du 5/12

**25658** Cassolette de volaille, foie gras & morilles  
Viande origine UE  
Composée de viande de volaille, crème, foie gras 3,8%, morilles, Cognac et épices.  
Pièce de 120g / Colis de 9 pièces  
DLC 12 jours\*



Disponible à partir du 21/11

**200526** Feuilleté au poulet & aux morilles  
VIENNE ORIGINE FRANCE  
Pâte feuilletée garnie de poulet et d'une sauce à la crème cuisinée avec des morilles.  
Pièce de 120g / Barquette de 4 pièces / Colis de 3 barquettes  
DLC 15 jours\*



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



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

Disponible à partir du 5/12

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



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



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



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



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

Créez vos entrées



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

Nouveauté



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



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



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



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

## Créez vos entrées



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



**117643** Cocktail de fruits de mer «Sélection»  
Moules du Pacifique ou moules décocquillées cuites 300/500 pcs/kg (25%),  
encornet géant ou calmar broken (30%), crevettes décortiquées blanchies  
300/500 pcs/lb (25%), chair de spisules cuites 1000/1200 pcs/kg (20%).  
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet



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



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



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

## Pâté Cuisiné & Accompagnement





Disponible à partir du 5/12  
**72628** Filet de Bar sauce écrevisse  
Kit filet de bar sauce écrevisses  
Filets de bar accompagnés d'une sauce onctueuse à l'écrevisse.  
Kit composé d'une poche de 5 filets de Bar (700g)  
et d'une poche de 300g de sauce.  
Kit de 1kg (5 portions)/ Colis de 2 kits  
DLC 7 jours\*\*



Disponible à partir du 5/12  
**160045** Filet de lotte sauce américaine  
Petits filets de lotte (*Lophius litulon*) cuisinés dans une sauce américaine traditionnelle à base de bisque de langoustine et de homard, de concentré de tomate et de crème, le tout réhaussé d'une pointe d'estragon ciselé.  
Poche de 1.52kg env. (8 Portions) / Colis de 2 poches  
DLC 12 jours\*



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



Disponible à partir du 5/12  
**25966** Chapon sauce au foie gras de canard & aux morilles  
Origine UE  
Morceaux de chapon cuisinés dans une sauce au foie gras de canard (2,5%) et aux morilles (brisures 3%).  
Sachet de 2kg (10 portions) / Colis de 2 sachets



**167373** Turban de sole tropicale sauce crème de Whisky  
Présenté en turban, ce filet de sole farci est accompagné d'une sauce à base de fumet de poisson, riche en crème, réhaussé de Whisky.  
Le tout agrémenté d'échalotes, de tomates et d'un filet de citron.  
Poche de 1.2kg env. (6 Portions) / Colis de 2 poches  
DLC 12 jours\*



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



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



Disponible à partir du 28/11  
**160290** Ris de jeune bovin & veau sauce aux champignons & morilles  
Origine UE  
Ris de jeune bovin et ris de veau cuisinés dans une sauce à base de crème légère, champignons de Paris, morilles, ail, sel, poivre et persil.  
Barquette de 1.7kg env.(8 Portions) / Colis de 2 barquettes  
DLC 15 jours\*



**22744** Cuisse de canette sauce au vin de Saint-Emilion  
ORIGINE FRANCE  
8 cuisses de canettes braisées cuisinées dans une sauce au vin de Saint-Emilion.  
Poche de 2.12kg (8 portions) / Colis de 2 poches  
DLC 12 jours\*



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



Disponible à partir du 5/12  
**33278** Sauté de porcelet à la bière de Noël & sirop d'érable  
Origine UE  
Morceaux de porcelet assaisonnés, marqués au four, cuisinés dans un fond de veau et bière de Noël, riche en oignons et adoucis de sirop d'érable. Fabriqué à partir de matières premières sans OGM.  
Poche de 1.95kg (10 portions) / Colis de 2 poches  
DLC 12 jours\*

Disponible à partir du 5/12



**141654 Sauté d'autruche sauce mandarine**

Origine Afrique du Sud  
Morceaux d'autruche assaisonnés, colorés au four puis mijotés dans une sauce sirupeuse liée d'une purée de mandarine. Le tout réhaussé de Curaçao et agrémenté de segments de mandarine.  
Poche de 1.9kg (10 portions) / Colis de 2 poches  
DLC 12 jours\*

Disponible à partir du 05/12



**167588 Sauté au chevreuil sauce Grand Veneur**

Origine UE et hors UE  
Morceaux de chevreuil (et de cerf) marinés au vin rouge mijotés dans une sauce brune à base de vin rouge, de fond de gibier et de crème. Le tout est adouci par la gelée de groseilles.  
Poche de 1.65kg env. (10 Portions) / Colis de 2 poches  
DLC 12 jours\*

Disponible à partir du 28/11



**72635 Poêlée de légumes**

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

Barquette de 3kg env. / Colis de 2 barquettes

Nouvelle

Disponible à partir du 05/12



**71951 Risotto crémeux aromatisé saveur truffe**

Poche de 1.5kg (10 portions) / Colis de 2 poches  
DLC 4 jours\*

Disponible à partir du 5/12



**165054 Souris de cerf jus poivre et Cognac**

Origine UE et hors UE  
Souris de cerf sans os assaisonnée, dorée au four, cuisinée dans un jus d'échalotes, de poivre concassé et d'une note de Cognac.  
Poche de 1,8kg env. (10 portions) / Colis de 2 poches  
DLC 12 jours\*

Disponible à partir du 28/11



**200550 Médaillon de lièvre à la Royale**

Origine France et UE  
Médaillon de lièvre farci de viande de lièvre, d'échine de porc, de farce (foie gras de canard, mie de pain, œufs, poitrine de porc fumée au bois de hêtre), foie de volaille, brisures de truffes noires (Tuber melanosporum), cèpes et d'une sauce au vin rouge.  
Barquette de 3kg (12 parts) / Colis de 2 barquettes  
DLC 8 jours\*

Disponible à partir du 28/11



**71978 Pomme de terre grenaille à la Sarladaise**

Préparation à base de pommes de terre grenaille, cèpes et lardons fumés au bois de hêtre.  
Barquette de 2,4kg env. (10/12 portions) / Colis de 2 barquettes  
DLC 12 jours\*



**164899 Pomme dauphine nature**

Barquette de 1.1kg env. / Colis de 2 barquettes  
DLC 12 jours\*

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



**71535 Sauté de sanglier sauce poivrade**

Origine UE et hors UE  
Morceaux de viande marinés au vin rouge avec une note aromatique, marqués au four, mijotés dans une sauce vin rouge, échalotes, poivre concassé, relevée de gingembre, moutarde et d'un filet de vinaigre, liée au sang, le tout réhaussé d'une note alcool Brandy.\*  
Poche de 1,7kg (10 portions) / Colis de 2 poches  
DLC 8 jours\*



**29084 Gratin dauphinois**

Barquette alu de 3kg env. / Colis de 1 barquette  
DLC 12 jours\*



**24002 Gratin dauphinois aux champignons**

Composé de 60% de pommes de terre et 40% de sauce (à base de 4,8% de champignons, 0,003% de jus de truffe (Tuber Melanosporum)), 0,002% de truffe d'été (Tuber aestivum)).



**72629 Marrons cuisinés**  
Marrons confits à la graisse de canard, cuisinés aux 4 épices, ail et persil.  
Sachet de 1,5kg / Colis de 2 sachets

Disponible à partir du 5/12



**117510 Marron entier**  
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

**167379 Fricassée de cèpes**  
Poche de 2kg / Colis de 2 poches  
DLC 10 jours\*

Disponible à partir du 5/12



**72626 Purée de pomme de terre aux champignons**  
Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets - UVC sachet

**146677 Purée de butternut & noisettes**  
Poche de 1.5kg (12 portions) / Colis de 2 poches  
DLC 12 jours\*





**116211** Filet de Sandre du Canada  
Sander vitreus.  
Pêché en eau douce des lacs, fleuves et rivières du Canada.  
Avec peau.  
Pièce de 400/450g / Colis de 5 pièces



**105993** Filet de Bar  
Dicentrarchus labrax.  
Elevé en Turquie. Avec peau, sans arête et écaillé.  
Pièce de 150/180g / Colis de 3kg



**26089** Filet de saumon Trim B  
Salmo salar.  
Elevé en Norvège.  
Avec peau, sans arête.  
Pièce de 1.4/2.2kg / Colis de 5 pièces  
Pièce de 1.2/1.7kg / Colis de 5 pièces



**33534** Filet de saumon Atlantique Trim B  
Salmo salar. Elevé en Norvège ou en Ecosse.  
Avec peau, sans arête.  
Pièce de 1,5kg et + / Colis de 10kg env. - UVC pièce



**159415** Magret de canard  
ORIGINE FRANCE  
Pièce de 450g env. / Colis de 10 pièces  
**161770** - SARRADE  
Pièce de 350g env. / Colis de 10 pièces



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



**37998 ou 169202** Chapon Label Rouge fermier blanc PAC nu  
ORIGINE FRANCE  
Classe A.  
**154173** - Pièce de 3,5kg env. / Colis de 4 pièces  
DLC 5jours\*



**159892** Dinde Label Rouge fermière PAC nue  
ORIGINE FRANCE  
DLC 5 jours\*  
Classe A. Pattes noires  
**167253** - Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces  
DLC 5jours\*



**65635** Pintade Label Rouge fermière PAC nue  
ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1,3kg env. / Colis de 3 pièces  
DLC 5 jours\*



**167253** Caille royale avec tête PAC nue  
ORIGINE FRANCE  
Pièce de 200/220g env. / Barquette de 10 pièces  
Colis de 1 barquette  
DLC 5 jours\*