

Sauveurs Festives



Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025

France Frais

Sommaire

Produits Traiteur

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

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

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

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

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

Légendes des pictogrammes

LABELS

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

VIANDE DE FRANCE

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

AUTRES

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

Novautés 2025



P8

200541 Verrine boudin noir pomme



P8

200540 Verrine d'escargots en persillade



P10

200536 Petits fours de la mer



P25

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



P22

72625 Truffe noire fraîche entière



P26

141242 Pâté croûte de caille aux raisins de Corinthe



P33

92484 Vol au vent artisanal avec chapeau à découper

92487 Vol au vent repas avec chapeau séparé



P31

200534 Cassiolette écrevisse & julienne de légumes



P31

200535 Coquille Saint-Jacques Risotto truffé



P31

200526 Feuilleté au poulet & aux morilles



P32

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



P36

72628 Kit filet de bar sauce écrevisse



P37

72627 Aiguillette de canard sauce aux figues



P39

72635 Poêlée de légumes



P40

72626 Purée de pommes de terre aux champignons



Buffet & Cocktail



LIBRE-SERVICE

P19



200543 Foie gras de canard entier mi-cuit



LIBRE-SERVICE

P19



200542 Foie gras de canard entier mi-cuit au poivre



LIBRE-SERVICE

P19



200545 Foie gras de canard entier mi-cuit



LIBRE-SERVICE

P19



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



LIBRE-SERVICE

P19



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

Disponible à partir du 5/12



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

Disponible à partir du 5/12



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

Disponible à partir du 28/11



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

Disponible à partir du 28/11



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

Disponible à partir du 28/11



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



Œufs de lompes
Pot de 340g / Colis de 12 pots non panachés
DLC 240 jours*
72637 - Noirs
72636 Rouges



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



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

104706 Plaque de pain de mie «toutes en couleurs»
Plaque de 300x400mm.
4 variétés : 5 pièces / variété :
- Tomates couleur orangée
- Epinards couleur verte
- Au concentré de carotte et hibiscus couleur violet
- Au concentré de carotte couleur jaune
Sachet de 5 plaques de 250g / Colis de 4 sachets

Sans huile de palme. Sans conservateur.



Queue de langouste crue
Panulirus argus.
Origine Cuba
108923 - 12/14
88553 - 10/12



146632 Noix de Saint-Jacques à la persillade
Noix de Saint-Jacques garnies d'une préparation au beurre, ail et persil.
Barquette de 9 pièces (116g)
Colis de 12 barquettes
DLC 5 jours*
Gencod : 3576280306585



160208 Mini feuilleté escargot à la Bourguignonne
Hélix Lucorum, Pomatia, Aspersa.
Pâte feuilletée garnie de beurre, chair d'escargot, ail, persil, sel épices et plantes aromatiques.
Barquette de 16 pièces (170g) / Colis de 8 barquettes
DLC 10 jours*
Gencod : 3576280390737



114419 Pain surprise «Le Campagne»
Pain de campagne rond entièrement tranché diamètre 150mm garni de sandwiches :

5 variétés - 10 pièces / variété :

- Filet de canard et champignons
- Poulet aux 2 moutardes
- Gorgonzola et mascarpone
- Truite fumée et ciboulette
- Tomate, olive verte et poivron

Pièce de 950g (50 sandwiches) / Colis de 3 pièces - UVC pièce
A consommer dans les 72h après décongélation.



3553 Canapé élégance

9 variétés :

- Cheescake chèvre et poivron - par 7
- Croquant au bloc de foie gras de canard confit d'oignons - par 8
- Canapé aux perles de poivron - par 7
- Chou à la noix de Saint-Jacques Green Thai Curry - par 7
- Biscuit noir parmesan et pavot - par 7
- Canapé au pesto, 5 baies, pois gourmand et édamamé - par 7
- Club mangue et saumon fumé - par 7
- Larme fromage ail et fines herbes et tomate cerise - par 7
- Canapé poulet curry et coco - par 7

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



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

Disponible à partir du 28/11



71975 Mini burger au steak haché et au Comté AOP
Composé de viande de bœuf origine France (37%), mini burger brioché, Tomato Ketchup, sel, Comté AOP, oignon, rondelle de cornichon et vin blanc.

Barquette de 18 pièces (630g) / Colis de 3 barquettes
DLC 10 jours*

Gencod : 3760032910155



71974 Mini-chou aux escargots

(Helix Pomatia)

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

Barquette de 18 pièces (210g) / Colis de 4 barquettes
DLC 15 jours*

Gencod : 3760035880011



55782 Gougère au Comté

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

Disponible à partir du 05/12



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



159286 Magret de canard fumé tranché

Rougié

ORIGINE FRANCE

Fumé au bois de hêtre.

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

554797 Magret de canard fumé tranché

Sarrade

ORIGINE FRANCE

Plaque de 90g / Colis de 10 plaques

DLC 30 jours*

Gencod : 3022688600829

Disponible à partir du 28/11



LIBRE-SERVICE

71977 Mini brochette poitrine & abricot
Barquette de 180g / Colis de 8 barquettes
DLC 10 jours*
Gencod : 3760033222912

Disponible à partir du 28/11



LIBRE-SERVICE

71976 Mini brochette poitrine & pruneau
Barquette de 180g / Colis de 8 barquettes
DLC 10 jours*
Gencod : 3760033222905



LIBRE-SERVICE

553782 Mini pâté croûte «Apéro»
PORC ORIGINE FRANCE
Pièce de 450g / Colis de 10 pièces
DLC 19 jours*
Gencod : 3287360760455

Disponible à partir du 20/11



LIBRE-SERVICE

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



LIBRE-SERVICE

553566 Mini pâté croûte Bressan
PORC ORIGINE FRANCE
Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 12 jours*
Gencod : 3287360761322

Entrée



Saumon fumé



200549 Saumon fumé 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 17jours*

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*



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*

Saumon fumé Norvégien
DLC 17jours*
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 (Hommarus 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*

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



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 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

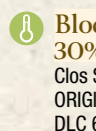


 Bloc de foie gras de canard IGP mi-cuit
30% morceaux
Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
DLC 6 mois*

168250 - Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes

168248 - Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes

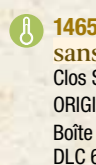


 Bloc de foie gras de canard mi-cuit
30% morceaux
Clos Saint Sozy.
ORIGINE FRANCE
DLC 6 mois*


168251 - Boîte de 1kg
Colis de 10 boîtes

168249 - Boîte de 400g
Colis de 12 boîtes



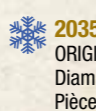
 **146576** Bloc de foie gras de canard mi-cuit
sans morceaux
Clos Saint Sozy.
ORIGINE FRANCE
Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes
DLC 6 mois*



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

Idéal pour confectionner vos toasts et vos pâtés en croûte.




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

Idéal pour confectionner vos pâtés en croûte.

Foie gras entier




 Foie gras de canard entier IGP
Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
DLC 7 mois*

71954 - Barquette de 1kg / Colis de 3 barquettes

71955 - Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes



 **200543** Foie gras de canard entier mi-cuit
ORIGINE FRANCE
Barquette de 1kg / Colis de 2 barquettes
DLC 24 jours*


Nouveauté



 **200542** Foie gras de canard entier mi-cuit
au poivre
ORIGINE FRANCE
Barquette de 1kg / Colis de 2 barquettes
DLC 24 jours*


Nouveauté



 **168244** Foie gras de canard entier IGP
mi-cuit au poivre
Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
Pièce de 300g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*




 **554801** Foie gras de canard entier IGP
Sarrade
ORIGINE SUD OUEST
Pièce de 800g / Colis de 3 pièces
DLC 3 mois*

 **160286** Foie gras de canard
IGP entier mi-cuit
Clos Saint Sozy.
ORIGINE SUD-OUEST
Bocal de 180g / Colis de 12 bocaux
DLC 6 mois*


Gencod : 3443705000109



 **200545** Foie gras de canard entier mi-cuit
ORIGINE FRANCE
Pièce de 130g / Colis de 12 pièces
DLC 240 jours*


Nouveauté



 **200546** Foie gras de canard mi-cuit
du Sud-Ouest à la figue
ORIGINE FRANCE
Pièce de 130g / Colis de 12 pièces
DLC 160 jours*

Nouveauté



 **200544** Foie gras de canard mi-cuit
au piment d'Espelette
ORIGINE FRANCE
Pièce de 130g / Colis de 12 pièces
DLC 160 jours*

Nouveauté



Foie gras cru & Accompagnement



- 108096** Foie gras de canard cru IGP éveiné extra restauration «Sélection du chef»
ORIGINE SUD-OUEST
Sous skin.
Pièce de 500/600g / Colis de 9 pièces - UVC pièce
- 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 figes aux épices
Pot de 100g / Colis de 12 pots
DLC 12 mois*
Gencod : 3441260701554

Coffret



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 figes 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

«Consultez votre commercial pour la disponibilité du foie gras»

Disponible à partir du 05/12

Nouveauté



- 72625 Truffe noire fraîche entière**
Catégorie 1
Tuber Melanosporum Vitt.
Pièce de 10 à 120g.
Livraison en sachet directement chez vous par colis réfrigéré.

- 49750 Truffe noire entière**
Tuber Melanosporum. Truffe de 12.5g
de 1^{re} ébullition avec jus de truffe.
Pot de 22.5g / Colis de 6 pots
Gencod : 3527905550029



LIBRE-SERVICE



LIBRE-SERVICE

- 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*



- 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*

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 !



- 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



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





49550 Salame Bella Festa light
Origine UE
Pièce de 3,3kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 20 jours*

Faible teneur en matière grasse, sans gluten.



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

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

Tranché
25302 - Barquette de 80g / Colis de 12 barquettes
Gencod : 4008298680818



160617 Jambon rôti aux herbes
Origine UE
Jambon cuit au four, obtenu à partir de viandes fraîches de porc, aromatisé avec des herbes méditerranéennes, selon une recette traditionnelle.
Pièce de 7,5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 40 jours*

Sans polyphosphates/caséinates ajoutés.

Jambon cuit aux truffes 2%
Origine UE
Truffe Tuber Aestivum vitt.
DLC 2 mois*

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

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

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



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



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*

71652 Jambon supérieur rôti au four au miel
ORIGINE FRANCE
Jambon avec couenne cuit au torchon.
Conditionnement sous-vide avec sur-emballage en décor de fête
Pièce de 8,5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 20 jours*





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

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

141798 - Sous-papier

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

157028 - Sous-vide

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

Disponible à partir du 21/11



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

PORC ET DINDE ORIGINE FRANCE

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

167384 - Sous-papier

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

160156 - Sous-vide

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



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

VIANDE ORIGINE FRANCE

PORC ORIGINE FRANCE

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

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



49553 Pâté croûte traiteur

PORC ORIGINE FRANCE

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

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

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

Disponible à partir du 21/11



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



Nouveauté

141242 Pâté croûte de caille aux raisins de Corinthe

PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

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



164179 Ballottine de volaille Renaissance

VIANDE ORIGINE FRANCE

PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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



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*



Porcelet rôti au four farce au Cognac Fine Champagne

PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

160019 - Pièce de 8,5kg env.

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

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



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

Disponible à partir du 21/11



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



Disponible à partir du 21/11

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



Disponible à partir du 21/11

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



Disponible à partir du 21/11

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



Disponible à partir du 21/11

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

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

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



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

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

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

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


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



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


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



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


Disponible à partir du 5/12




 **49797 Cassiolette 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 Cassiolette écrevisse & julienne de légumes**
Composée de queues d'écrevisses de Louisiane cuites, d'une sauce à base de fond de homard et de fumet de poisson et recouvert d'un décor en pâte feuilletée.
Pièce de 130g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*
Gencod : 3700009283813




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



 **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 Cassiolette 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**
VOLAILLE ORIGINE FRANCE
Pâte feuilletée garnie de poulet et d'une sauce à la crème cuisinée avec des morilles.
Pièce de 120g / Barquette de 4 pièces / Colis de 3 barquettes
DLC 15 jours*



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



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



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



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



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

Créez vos entrées



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



117643 Cocktail de fruits de mer «Sélection»
Moules du Pacifique ou moules décoquillées cuites 300/500 pcs/kg (25%),
encornet géant ou calmar broken (30%), crevettes décortiquées blanchies
300/500 pcs/lb (25%), chair de 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

Plat Cuisiné & Accompagnement



Disponible à partir du 5/12

Nouveauté



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

Disponible à partir du 5/12



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



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



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



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



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

Disponible à partir du 5/12



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

Disponible à partir du 28/11



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

Disponible à partir du 5/12



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

Disponible à partir du 5/12



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

Disponible à partir du 5/12



141654 Sauté d'autruche sauce mandarine
Origine Afrique du Sud
Morceaux d'autruche assaisonnés, colorés au four puis mijotés dans une sauce sirupeuse liée d'une purée de mandarine. Le tout 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

Disponible à partir du 05/12



71951 Risotto crémeux aromatisé saveur truffe
Poche de 1.5kg (10 portions) / Colis de 2 poches
DLC 8 jours*

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

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 rehaussé 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*



Nouveauté

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

Disponible à partir du 5/12



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



Poisson, Viande & Volaille



Filet de saumon Trim B

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

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

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

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



116211 Filet de Sandre du Canada

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



105993 Filet de Bar

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



Magret de canard ORIGINE FRANCE



159415 - CLOS SAINT SOZY

Pièce de 450g env. / Colis de 10 pièces

161770 - SARRADE

Pièce de 350g env. / Colis de 10 pièces

168644 Magret de canard

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



49960 Confit de canard

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

Disponible à partir du 18/12



Chapon Label Rouge fermier blanc PAC nu ORIGINE FRANCE Classe A.



37998 ou **169202** - Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*

Disponible à partir du 18/12



Dinde Label Rouge fermière PAC nue ORIGINE FRANCE DLC 5 jours*



Classe A. Pattes noires

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

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



65635 Pintade Label Rouge fermière PAC nue ORIGINE FRANCE



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



167253 Caille royale avec tête PAC nue ORIGINE FRANCE



Pièce de 200/220g env. / Barquette de 10 pièces
Colis de 1 barquette
DLC 5 jours*