INSPIRATIONS FESTIVES

RESTAURATION & RECEPTION 2026

DU 16 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2026

FRANCE FRAIS RHÔNE ALPES

Une fédération de distributeurs qui appartient à des agriculteurs.

FRANCE FRAIS

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 DE FRANCE 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 ; Ttzatziki 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 Thaï 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 gourmet chic

3661

9 recettes : Crevette marinée au piment, crème curry et coco - Délice de poivrons, décor olive noire - Chutney de mangue, cube de crème au bloc de foie gras de canard aux éclats de fruits secs façon mendiant et décor graines de pavot - Délice de saumons à l'estragon, décor de fève & graines de pavot - Pesto de fèves de soja, décor tomate mi-séchée et basilic - Chiffonnade de noix de jambon, crème moutarde à l'ancienne et cornichon - Préparation fromagère chèvre et cranberries, décor noix & courge - Houmous de betterave, concombre et persil - Chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée, décor graines de sésame et poivrons rouges

Plateau de 63 pièces / Colis de 1 plateau

0€75 h.t. la pièce**

Pain surprise «Le Campagne»

114419

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 et Tomate, olive verte et poivron.

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

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

NOUVEAU

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»

VIANDE ORIGINE FRANCE

553782

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 450g / Colis de 10 pièces

2€40 h.t. la pièce**

Chou à la tomate et aux herbes de Provence

1824

Pur beurre - Prêts à garnir

Pièce de 7,8g / Colis de 100 pièces

7€80 h.t. le colis** soit 0€78 h.t. env. la pièce**

Chou au pesto

1825

Pur beurre - Prêts à garnir

Pièce de 7,5g / Colis de 100 pièces

7€80 h.t. le colis** soit 0€78 h.t. env. la pièce**

Chou à l'emmental

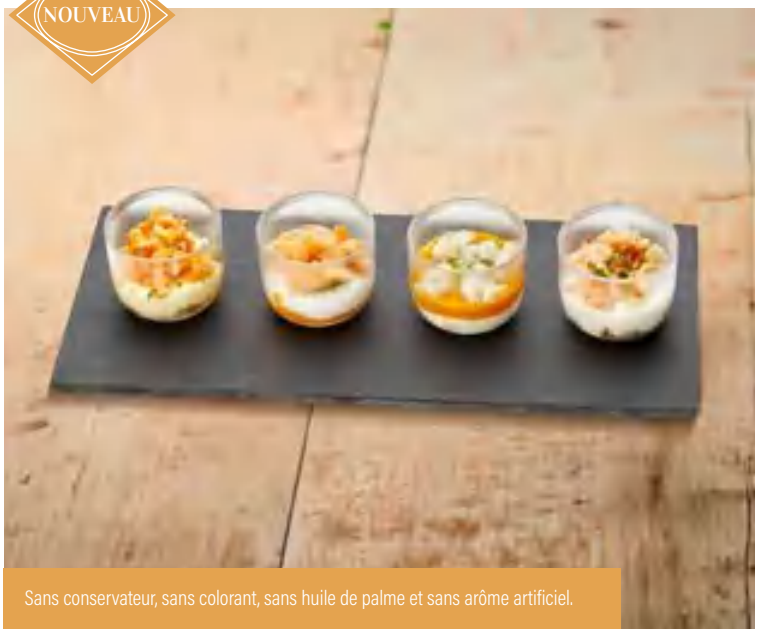
1823

Pur beurre - Prêts à garnir

Pièce de 7,1g / Colis de 100 pièces

7€80 h.t. le colis** soit 0€78 h.t. env. la pièce**

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****

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****

Croquille d'escargot «recette à la Bourguignonne»

107061

Ces croquilles 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**

Magret de canard fumé tranché

CLOS ST SOZY

ORIGINE FRANCE

141826

Barquette de 250g / Colis de 8 pièces

8€40 h.t. la barquette **

Magret de canard fumé entier IGP

167856

Pièce de 300g env. / Colis de 10 pièces

27€90 h.t. le kilo**

NOUVEAU

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.

Moricette cuite 15 cm

19138

Mini pain en pâte à bretzel.

Pièce de 65g x 40 / Colis de 1 pièce

16€50 h.t. le colis** soit 0€41 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****

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 pâtissière 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

206

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

Pièce de 17g / Colis de 200 pièces

0€25 h.t. la pièce**

Mini baba au rhum cuit

17880

Pièce de 20g / Colis de 100 pièces

0€39 h.t. la pièce**

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

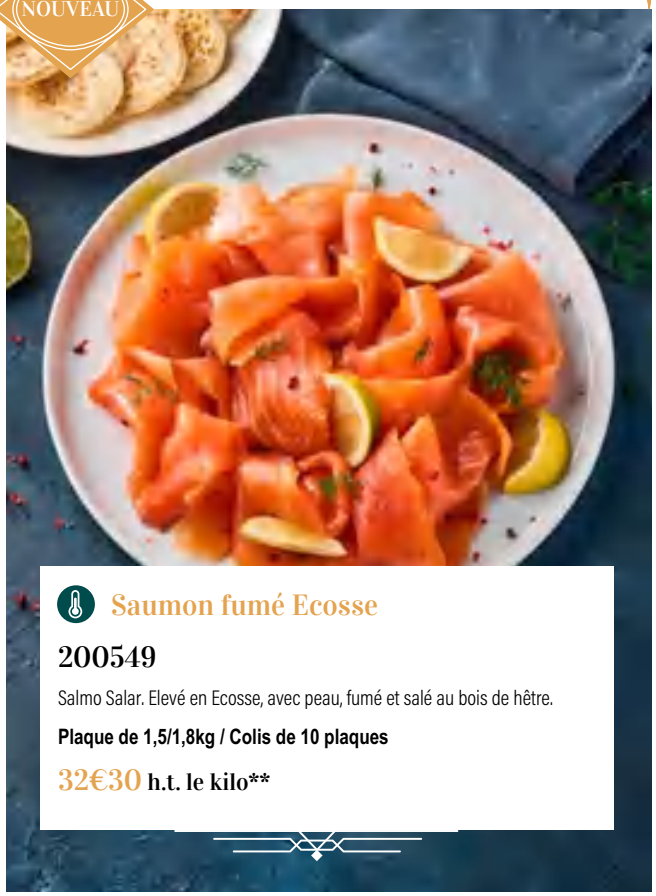
200740

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

Pièce de 700/900g / Colis de 10 plaques

39€90 h.t. le kilo**

NOUVEAU



Saumon fumé Ecosse

200549

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

Plaque de 1,5/1,8kg / 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.

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

100842

Zygochlamys patagonica ou Chlamys opercularis. Tartare élaboré à partir de noix de St-Jacques Argentine.

Pièce de 100g env. / Colis de 40 pièces

22€70 **h.t. le kilo****

Tartare de saumon express

111943

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

Pièce de 100g env. / Colis de 40 pièces

19€00 **h.t. le kilo****

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****

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'extrait 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

2935

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 710g / Colis de 9 pièces - UVC pièce

35€90 h.t. le kilo**

201318

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

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 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**

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**

Foie gras de canard entier mi-cuit IGP

CLOS SAINT SOZY

ORIGINE FRANCE

71954

Barquette de 1kg / Colis de 3 barquettes

43€90 h.t. le kilo**

71955

Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes

22€95 h.t. la barquette**

Foie gras de canard entier

119896

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**

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**

NOUVEAU

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.

OU SELON ARRIVAGE

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

8€90 h.t. le kilo**

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**

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 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**

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**

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**

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 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

8€50 h.t. le kilo**

Pâté croûte de chevreuil aux airelles

159633

Composé de viande de chevreuil (origine UE), viande de porc (origine France), gelée au Madère, foie de poulet, airelles, 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 VIANDE ORIGINE FRANCE

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 ORIGINE FRANCE

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 ORIGINE FRANCE

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

34936

Helix Pomatia.

Boîte 4/4 (10 douzaines) / Colis de 6 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 préparés à la bourguignonne très gros

7933

Hélix Pomatia. Recette à la Bourguignonne

Sachet de 48 pièces / Colis de 6 sachets

22€90 **h.t. le sachet ****

Chair d'escargots de Bourgogne

100391

Hélix Pomatia.

Sachet de 500g (90/120 pièces) / Colis de 4 sachets

25€90 **h.t. le sachet ****

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 (origien 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**

Bouchée à la reine

29069

Viande de volaille, champignons à la crème et au vin blanc

Pièce de 150g / Barquette de 8 pièces / Colis de 1 barquette

1€85 h.t. la pièce**

Coquille Saint-Jacques à la normande miroir

29067

La coquille St Jacques à la Normande se compose de noix de Saint-Jacques délicatement déposées dans une sauce crémeuse à base de champignons émincés, de moule et de crevette, 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

3€30 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 hôtelière à garnir

toque&tablier

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

1779

Argopecten purpuratus. Origine Pérou.
IQF.

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

21€90 **h.t. le** sachet

200750

Pecten maximus pêchée en Atlantique Nord-Est.

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

32€00 **h.t. le kilo****

Demi-langouste blanche cuite

103745

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

Pi¯ce de 200/290g / Colis de 10kg

Nous consulter*

Langoustine entière crue

112507

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/boite / 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 stylifera, 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

201449

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

60/80 pièces/kilo / Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets - UVC sachet

3€50 h.t. le kilo**

Bulot entier cuit

206398

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

40/70 pièces/kilo / Colis de 3kg

7€90 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»

201296

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 spisule 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.

26588

Pièce de 1,5/2kg / Sachet de 1 pièce

Nous consulter*

Filet de saumon Atlantique TRIM B

33534

Salmo salar. Elevé en Novège 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.

26589

Elevé en Islande.

Pièce 1,4/2,1kg / Sachet de 1 pièce

Nous consulter*

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**

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 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****

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**

Pavé de Sandre

55291

Sander lucioperca. Pêché dans les eaux douces des lacs, fleuves et rivières du Canada. Avec peau.

Pièce de 400/500g / Colis de 5kg

16€90 h.t. le kilo**

Pavé de dorade coryphène

108589

Coryphanea 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**

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**

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****

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'églefin

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

103454

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

Pièce de 40/80g / Sachet de 800g / Colis de 10 sachets - UVC sachet

14€65 h.t. le kilo**

Filet de sandre du Canada

200819

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

Pièce d'environ 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.

55314

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

206465

Zeus Faber. Péché 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 browni. 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**

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**

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**

Cuisse de chapon

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 550g / Sachet de 4 pièces / Colis de 2 sachets

160179

Nous consulter*

Cuisse de chapon

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 550g / Sachet de 4 pièces / Colis de 4 sachets

149033

Nous consulter*

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*

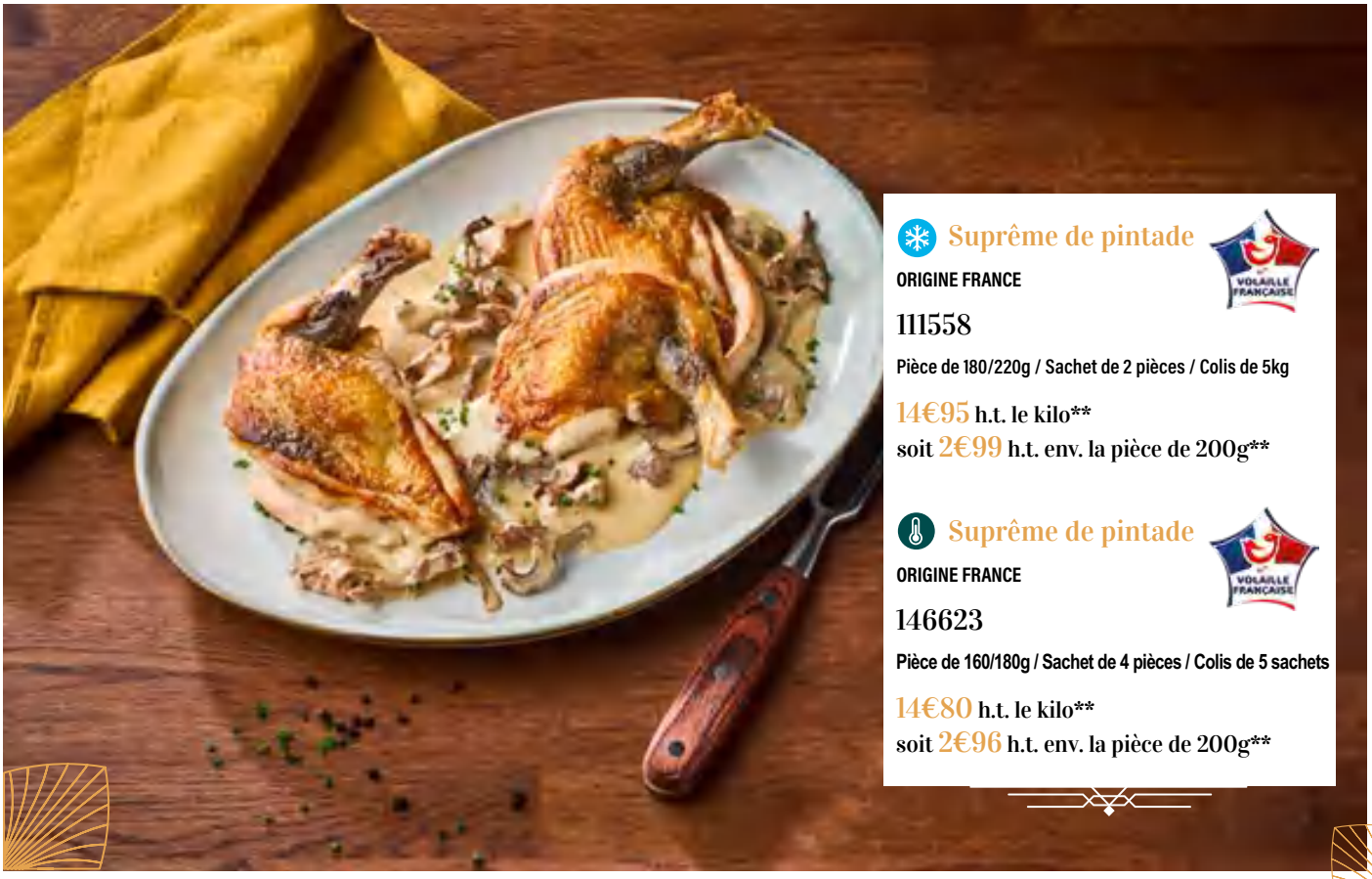
Sauté de chapon

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

146623

Pièce de 160/180g / Sachet de 4 pièces / Colis de 5 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**

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**

Filet de canette jaune

146598

ORIGINE FRANCE
Avec peau.

Pièce de 160g / Sachet de 2 pièces / Colis de 14 sachets

14€90 h.t. le kilo**

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

142290

ORIGINE FRANCE

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

33€50 h.t. la boîte**

Cuisses de canard confites

168159

Sachet de 1,8kg (6 cuisses) / Colis de 6 pièces

10€50 h.t. le kilo**

Parmentier de canard au Cantal AOP

72786

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

Un écrasé de pommes de terre accompagné d'une viande de canard confite, de champignons et d'oignons. Le tout gratiné au Cantal AOP.

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

10€50 h.t. le kilo**

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

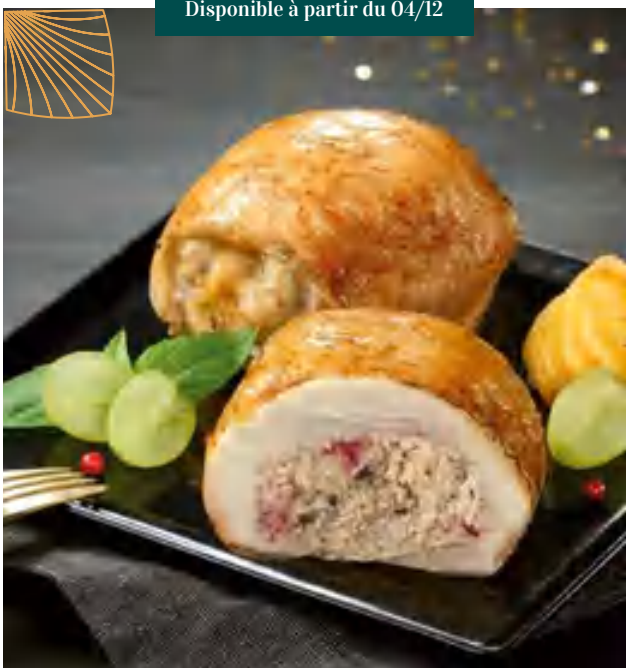
VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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**

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, agrementée d'une farce aux figues, raisins et groseilles, crue.

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

12€90 h.t. le kilo** soit 1€94 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**

Filet Chateaubriand

104792

ORIGINE UE

Pièce de 200g env. / Colis de 5kg

30€90 h.t. le kilo**

Filet de bœuf semi-paré

ORIGINE FRANCE

Code disponible selon arrivage

168428 ou 168429

Pièce de 2,5/3kg
Sachet de 1 pièce

Pièce de 3kg env.
Colis de 1 pièce

Nous consulter*

Demi faux-filet de bœuf semi-paré charolais

ORIGINE FRANCE

168427

Pièce de 4,4kg
Colis de 4 pièces

Nous consulter*

Cœur de rumsteck pad éclaté

ORIGINE FRANCE
Code disponible selon arrivage

Montbeliard ou Charolais

109500

Pièce de 3kg env.
Colis de 1 pièce

168420

Pièce de + de 4kg
Colis de 1 pièce

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

141027

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 3 côtes

26380

ORIGINE FRANCE

Pièce de 720g / Sachet de 2 pièces
Colis de 10 sachets

Nous consulter*

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

162537

Origine Espagne.

Pièce de 500/600g / Colis de 10 pièces

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**

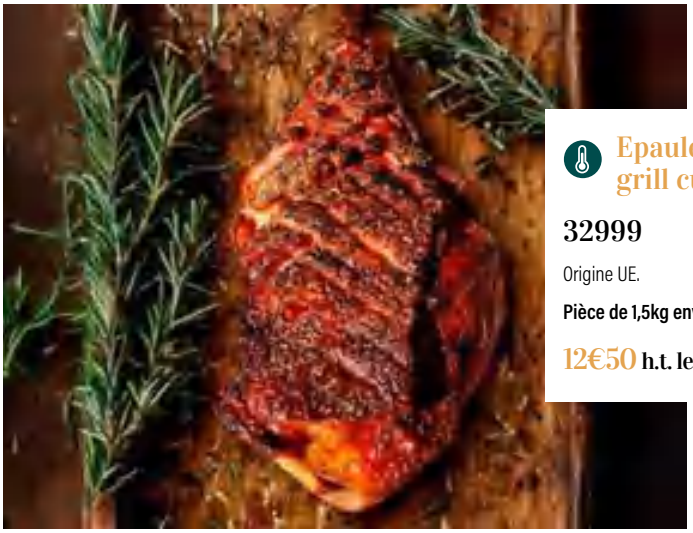
Noix de jambon marinée au miel & à l'orange

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 nature au lait frais

22874

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 120g env. / Colis de 20 pièces

Nous consulter *

Boudin blanc à l'ancienne aux morilles 3%

200398

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 120g / Barquette de 20 pièces / Colis de 2 barquettes

Nous consulter*

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**

LES GIBIERS

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**

Sauté de chevreuil

VIANDE ORIGINE FRANCE

113696

ORIGINE FRANCE ou UE
Morceaux d'épaules de chevreuil sauvage en cube de 40/60g.

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

Nous consulter*

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

Sauté de sanglier supérieur

VIANDE ORIGINE FRANCE

169024

ORIGINE UE

Morceaux de sanglier sauvage en cube de 40/60g.
Sachet de 2,5kg env. / Colis de 2 sachets

Nous consulter*

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**

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**

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

110122

ORIGINE FRANCE ou UE

Pavé issu du cuissot, sans os, sans peau.

Pièce de 140/160g / Sachet de 4 pièces / Colis de 8 sachets

Nous consulter*

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES LÉGUMES ÉLABORÉS

Fagot de haricots verts lardés

4707

Porc origine UE.

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

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

Fagot de haricots verts lien végétal

1958

Lien composé de poireaux

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

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

Beignets de fleurs de courgette

19836

30g - 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**

Mousseline de butternut

55783

Composée de courge et de purée de courge butternut, œuf, grana padano, oignon préfrit, sel et poivre noir.

Pièce de 70g / Colis de 12x2 pièces

1€00 h.t. la pièce**

LES POMMES DE TERRE

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 préfrits, 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**

NOUVEAU

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**

Pommes dauphines McCain

1718

Sachet de 1kg - UVC sachet

4€99 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 préfrites, 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

Poêlée gourmande aux pointes d'asperges

118047

Sachet de 1kg / Colis de 6 sachets - UVC sachet

8€90 h.t. le kilo**

Poêlée gourmande aux marrons

108900

Composée de pommes de terre préfrites, marrons, champignons de Paris, fèves pelées, pholiotes, 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**

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**

Truffe noire entière

49750

Tuber Melanosporum. 1er choix brossées.
Truffe de 12.5g de 1ère 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**

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

LAIT DE FRANCE

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**

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.

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 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

Édouard CONUS
Fromager & Affineur
Depuis 1931

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**

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LAIT DE FRANCE

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**

NOUVEAU

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**

LAIT DE FRANCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

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**

Saint-Nectaire AOP fermier affiné sur paille

142698

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

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,6kg env. / Colis de 3 pièces

15€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**

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

145846

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

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 2,5kg env. / Colis de 1 pièce

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**

L'artisan caramel chèvre miel thym

109548

34,5% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 4,5kg / Colis de 1 pièce

28€50 h.t. le kilo**

Tommette de brebis

52607

LAIT DE FRANCE

Fromage de brebis. 28% de M.G. sur prod.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 800g / Colis de 6 pièces

17€50 h.t. le kilo**

NOUVEAU

Le fondant de Peyrebrune

17398

LAIT DE FRANCE

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.

NOUVEAU

Roquefort AOP Black label

LAIT DE FRANCE

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**

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

Ossau-Iraty AOP primeur "Fleur de Pré"

Fleur de Pré

LAIT DE FRANCE

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"

Fleur de Pré

LAIT DE FRANCE

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"

Fleur de Pré

LAIT DE FRANCE

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**

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**

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%

LAIT DE FRANCE

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

LAIT DE FRANCE

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**

Petit Délice du Cotentin à la truffe noire 1%

16648

LAIT DE FRANCE

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

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

RÉO

Pièce de 150g / Colis de 6 pièces

6€30 h.t. la pièce**

Petit Délice du Cotentin aux herbes

16896

LAIT DE FRANCE

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

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

RÉO

Pièce de 150g / Colis de 6 pièces

3€95 h.t. la pièce**

Petit Délice du Cotentin au piment d'espelette

16898

LAIT DE FRANCE

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

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

RÉO

Pièce de 150g / Colis de 6 pièces

3€95 h.t. la pièce**

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»

200006

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

LAIT ORIGINE FRANCE

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**

LAIT DE FRANCE

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**

LAIT DE FRANCE

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 LAIT DE FRANCE

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

LAIT DE FRANCE

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

LAIT DE FRANCE

145087

Lait pasteurisé

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**

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 grace 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**

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 Mendiant (amandes, noisettes torréfiées et pistaches).

Pièce de 90g / Colis de 16 pièces

1€75 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**

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**

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**

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 punché. 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**

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****

Bande bavarois 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****

Flute limoncello

108482

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 100g / Colis de 8 pièces - UVC pièce

2€90 **h.t. la pièce****

Bande bavarois poire caramel

118208

Bavarois 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

206531

Bûche composée de génoises nature, d'un croustillant chocolat blanc citron-citron vert, d'un confit au cassis, d'une mousse fruits rouges et d'un nappage rouge.

Pièce de 1,4kg / 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**

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 flamblée 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

MAITRE 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.

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 Péchalou.

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%

Fabrication française

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

cocoa HORIZONS

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

Sirop 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 effilée

249350 ou 185999 (code exclusif pour La Talaudière)

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

101040

Morceaux de 20x20 mm.

Sachet de 2,5kg / 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**

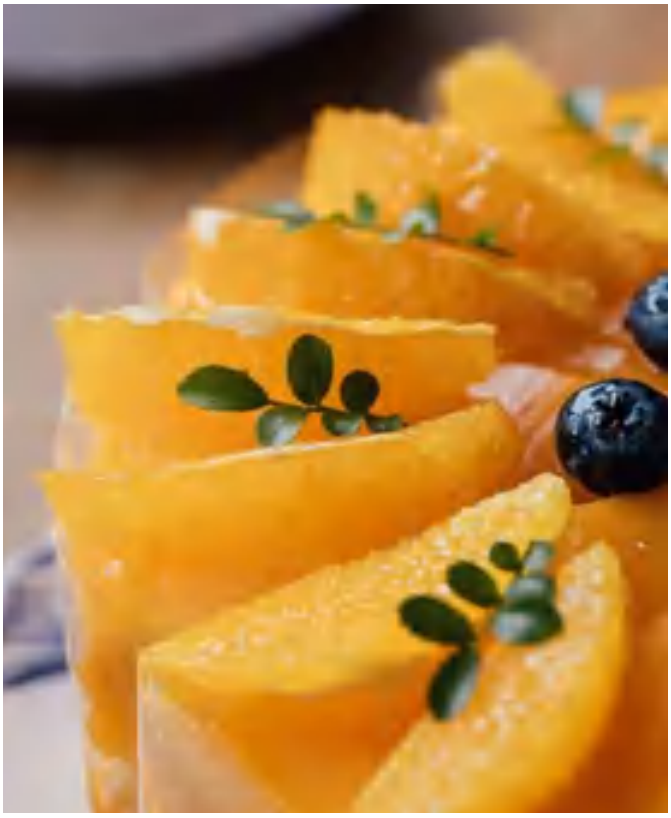
Myrtille

111146

IQF.

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

11€60 h.t. le kilo**



Segments pamplemousse

72618

100% de fruits.

Seau de 3kg

3€95 h.t. le kilo**

Segments d'orange

73176

100% de fruits.

Seau de 3kg

3€95 h.t. le kilo**

Brunoise 4 fruits

8963

Composé entre 15% et 30% de chaque fruits (fraise, pêche, ananas, mangue).

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets

5€60 h.t. le kilo**

Cocktail de fruits rouges

111147

IQF. Composé de 7 fruits : Groseille, cassis, mûre sauvage, griotte, 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

174639

Framboise

12€90 h.t. le kilo**

116534

Fruit de la passion

9€95 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**

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**

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**

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**

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

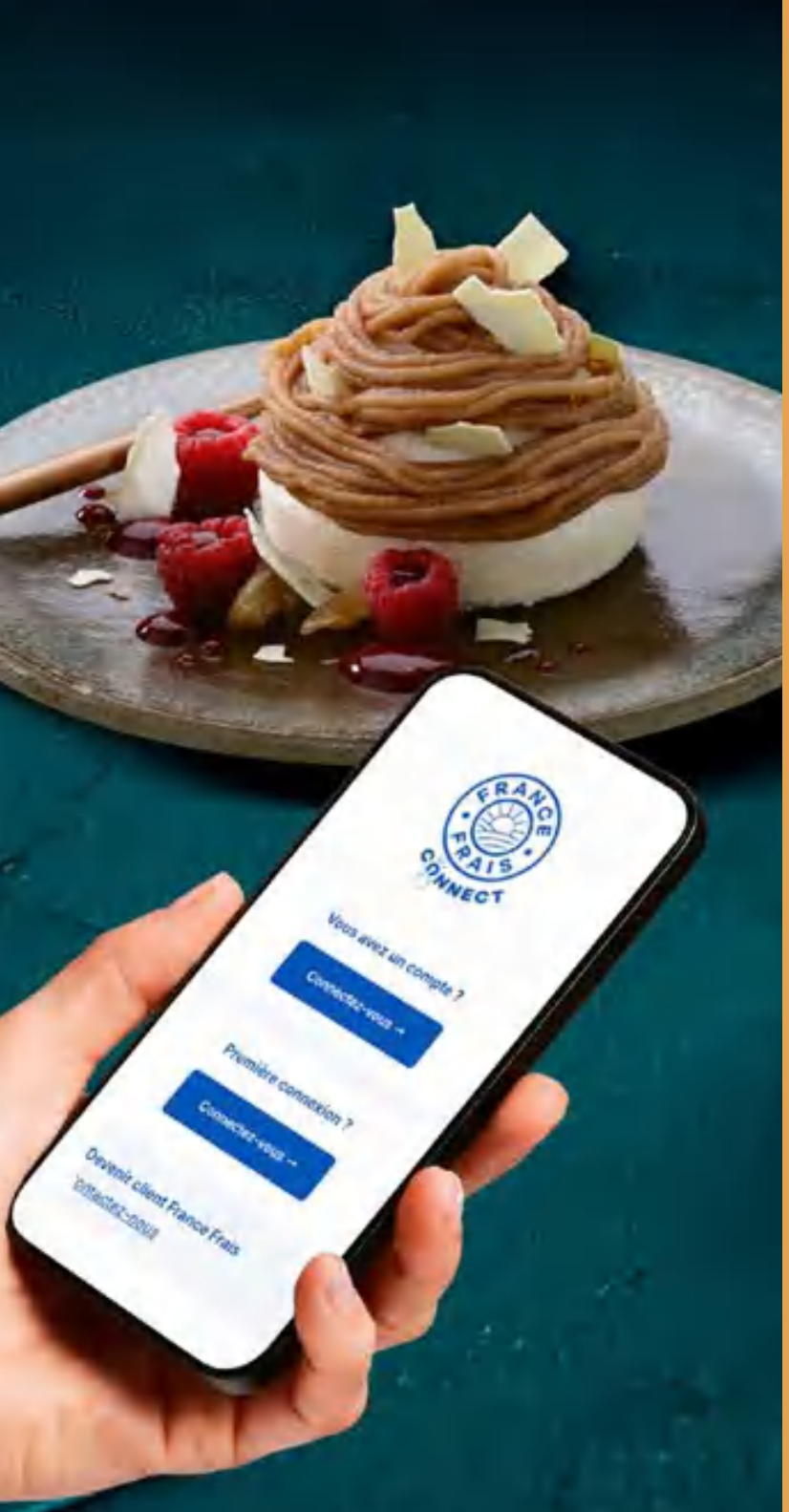
Colis de 14 pièces

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

FRANCE FRAIS CONNECT

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 !

Sauf erreurs typographiques ou rupture de stock. L'entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents.
L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. 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. Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672.
Août 2026. Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo.