

DU 12 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2025

INSPIRATIONS
Festives
RESTAURATION
& Réception



France Frais

Au SOMMAIRE

LE BUFFET COCKTAIL SALÉ & SUCRÉ

Le Buffet cocktail salé froid
Le Buffet cocktail salé chaud
Bases pour vos créations
Le Buffet cocktail sucré

p.03



LES MILLE & UNE ENTRÉES

Les Entrées froides côté mer
Les Entrées froides côté terre
Les Charcuteries
Les Entrées chaudes

p.17

LES PRODUITS DE LA MER

Les Crustacés et Mollusques
Les Poissons bruts
Les Poissons élaborés et cuisinés
Les Aides culinaires

p.35



LES VOLAILLES & LES VIANDES

Les Volailles brutes & élaborées
Les Viandes brutes & élaborées
Les Gibiers
Les Aides culinaires

p.49



LES ACCOMPAGNEMENTS & LES LÉGUMES

Les Légumes élaborés
Les Spécialités de pommes de terre
Les Mono-légumes, poêlées & pâtes farcies
Les Champignons

p.65

LES PAINS & LES FROMAGES

p.77

LES GOURMANDISES & LES DESSERTS

p.89

Les Desserts individuels
Les Desserts à partager
Bases pour vos créations



 Produits réfrigérés

 Produits surgelés

 LAIT DE FRANCE Lait origine France

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.

DLC* : Les DLC sont données à titre indicatif, selon arrivage.

Le buffet
COCKTAIL
salé
& SUCRÉ



Côté SALÉ FROID



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

VERRINE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD CREME MARRON & POMME CRUMBLE FAÇON PAIN D'ÉPICES

49810

Verrines garnies de fromage, d'une purée de pomme concentrée, de yaourt à la grecque, bloc de foie gras de canard 15,3% et d'une crème de marrons vanillée, accompagnées de son sachet de crumble façon pain d'épices.

Verrine de 40g / Barquette de 4 verrines

Colis de 4 barquettes

DLC 8 jours*

1,70€ h.t. la verrine**



VERRINE TARTARE DE TOMATES NOIX DE SAINT-JACQUES & BILLES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

49805

Verrines garnies de tomates, de courgettes, de noix de Saint-Jacques et de vinaigre balsamique, aromatisées.

Verrine de 35g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes - DLC 8 jours*

1,20€ h.t. la verrine**



MINI PATE CROUTE «APERÔ»

553782

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce de 450g / Colis de 10 pièces

DLC 19 jours*

2,40€ h.t. la pièce**

* PAIN SURPRISE «LE CAMPAGNE»

114419

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

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

15,50€ h.t. la pièce** soit 0,31€ h.t. env. le sandwich**



* PAIN SURPRISE SCANDINAVE

177394

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

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

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



* PAIN BRETZEL LONG GARNI

13377

Pain surprise allongé 480mm en pâte à bretzel garni de sandwiches :
5 variétés : 8 pièces/variété : jambon cuit, saumon fumé, bacon, emmental et jambon cru de la Forêt Noire.

Pièce de 600g (40 sandwiches) / Colis de 4 pièces - UVC pièce

19,95€ h.t. la pièce** soit 0,50€ h.t. env. le sandwich**



5

* NAVETTE «ENTRACTE»

176613

4 variétés : 10 pièces / variété ; Fromage frais et menthe poivrée ; Thon et poivron rouge ; 2 saumons ; Poulet sauce caesar.

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

20,90€ h.t. le plateau** soit 0,52€ h.t. env. la pièce**

* PLATEAU MINI FOCACCIA

29803

Assortiment de minis focaccias apéritives.

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

Plateau de 24 pièces / Colis de 2 plateaux

0,75€ h.t. la pièce**





* CANAPE ELEGANCE

3553

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

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

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



* CANAPE MARIN

9086

8 variétés : Mini blini au saumon fumé - par 6 ; Canapé polaire à la rillette de cabillaud aux algues - par 6 ; Mini cake wasabi au thon et poivron rouge - par 7 ; Mini cake au pavot, garniture saumon - par 7 ; Mini mingel nordique à la crevette, garniture houmous au citron - par 7 ; Mini cake aux anchois et poivrons - par 7 ; Canapé polaire à la Saint-Jacques au maïs, pastrami et garniture au Comté - par 7 ; Mini blini aux oeufs de truite - par 6.

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

25,70€ h.t. le plateau** soit 0,48€ h.t. env. la pièce**



* CANAPE SIGNATURE

55812

7 variétés : Traou mad au cacao, marmelade de fruits rouges et médaillon de bloc de foie gras de canard - par 5 ; Moelleux tomate au piment de la Vera, crème au poivron, jambon sec - par 5 ; Choux mascarpone aux agrumes, écrevisse marinée aux herbes - par 4 ; Focaccia aux légumes du soleil et pignons de pin - par 5 ; Blinis, crème de betterave, saumon fumé - par 4 ; Carrot cakes aux herbes, œuf mimosa, mayonnaise au curry - par 5 ; Canapés au pesto, pois gourmand et édamamé - par 4

Plateau de 32 pièces (315g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

17,90€ h.t. le plateau** soit 0,56€ h.t. env. 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

0,52€ h.t. la pièce**



* ASSORTIMENT TRAITEUR

111931

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

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

41,90€ h.t. le colis** soit 0,30€ h.t. env. la pièce**



EXCLUSIVITE

* ASSORTIMENT CANAPE

105712

8 variétés : Saucisse sèche - par 6 ; Fromage ail et fines herbes, persil - par 6 ; 2 saumons, ciboulette - par 6 ; Mini-tartine mozzarella, poivron rouge - par 8 ; Olive et œuf mimosa - par 6 ; Fromage de chèvre, noisette - par 6 ; Guacamole surimi - par 6 ; Roquefort et noix - par 6

Plateau de 50 pièces (360g) / Colis de 1 plateau

18,50€ h.t. le colis** soit 0,37€ h.t. env. la pièce**



côté Salé

CHAUD

MINI FEUILLETE ESCARGOT A LA BOURGUIGNONNE

160208

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*

5,70€ h.t. la barquette**

soit 0,36€ h.t. env. la pièce



 **VIANDE ORIGINE FRANCE**

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

15,50€ h.t. le plateau** soit 0,65€ h.t. env. la pièce**



NOUVEAU

MINI QUCHES ASSORTIES

55802

4 variétés : 6 pièces / variété : Emmental ; Comté et poitrine fumée (porc origine UE) ; Oignons cheddar ; Légumes du soleil.

Plateau de 24 pièces (330g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

11,70€ h.t. le plateau** soit 0,49€ h.t. env. la pièce**



Elaborée à partir d'ingrédients français dont du Comté AOP affiné.

NOUVEAU

GOUGERE GARNIE AU COMTE AOP

55782

Coque de pâte à choux au beurre et Comté AOP 14.5%.

Pièce de 12g / Plateau de 48 pièces (576g) / Colis de 3 plateaux - UVC plateau

28,90€ h.t. le plateau** soit 0,60€ h.t. env. la pièce**



GOUGERE AU COMTE 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

5,20€ h.t. le sachet** soit 0,09€ h.t. env. la pièce**

CROQUILLE D'ESCARGOT «RECETTE A 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

25,90€ h.t. la barquette** soit 0,54€ h.t. env. la pièce**



PETITS FOURS PANACHES

47373

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

Plateau de 48 pièces (670g) / Colis de 1 plateau
DLC 7 jours*

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



Fabriqué à partir de crevettes marinées.
Cuisson 3-4 minutes à la friteuse ou à la poêle sans décongélation.



NOUVEAU

TWISTER CREVETTES

19900

Crevette (*Litopenaeus vannamei*) marinée enrobée de pâte.

Boîte de 800g (34 pièces env.)

23,30€ h.t. le kilo**

8



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

PETITS FOURS DE LA MER

200536

4 variétés - 6 pièces / variété :

- Quiches thon / tomate
- Gougères cœur fondant saumon
- Préfolettes saumon / citron
- Panier Saint-Jacques

Barquette de 24 pièces (350g) / Colis de 4 barquettes
DLC 7 jours*

11,80€ h.t. la barquette** soit 0,49€ 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**

QUEUE DE CREVETTE PANEE PANKO

4801

Penaeus vannamei. Elevée au Vietnam. Queues de crevettes panées crues avec enrobage panko.

16/20 pièces/LBS / Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes - UVC boîte

15,65€ h.t. la boîte**

IDÉE d'association

NOUVEAU

* MINI BROCHETTE DE CREVETTE MARINEE & NOIX DE SAINT-JACQUES

19902

Composée de crevette marinée (vannamei *Penaeus* spp, élevé en Inde) et de pétoncle (*Zygochlamys patagonica*). ; Boîte de 1kg (50 pièces)

Boîte de 1kg (50 pièces)

31,50€ h.t. le kilo soit 0,63€ h.t. env. la pièce**

CHAPELURE PANKO

239721

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

5,80€ h.t. le sachet**



Le panko est une chapelure d'origine japonaise, faite avec du gros pain blanc, et utilisé pour ajouter du croustillant aux crevettes, aux nuggets de poulet ou au saumon. Il est prisé pour sa texture aérienne légère, son délicat goût craquant et sa faible absorption des graisses.

DISPONIBLE A PARTIR DU 28/11



* VERRINE CREME BRULEE AU FOIE GRAS DE CANARD

71979

Verrines garnies d'une préparation à base de foie gras de canard 30%, crème liquide, jaune d'œufs, sel, poivre et cassonade.

Verrine verre de 40g / Barquette de 4 verrines
Colis de 6 barquettes - DLC 8 jours*

1,60€ h.t. la verrine**

Sans décongélation préalable. Préchauffer le four à 200°C. (th 6-7). Déposer les mini feuilletés sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Enfourner à mi-hauteur et cuire 12 à 18 minutes.



* MINI FEUILLETE 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

0,23€ h.t. la pièce**



* FEUILLETE APERITIF «RECEPTION»

8976

Assortiment de mini bouchées crues.

4 variétés : 52 pièces / variété :

Mini roulé épinard & ricotta ; Mini feuilleté saumon ; Allumette tomate & légumes ; Mini-feuilleté emmental

Sachet de 52 pièces / Colis de 4 sachets

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

côté Salé

BASES POUR VOS CRÉATIONS



MAGRET DE CANARD FUME TRANCHE

159286

ROUGIE

ORIGINE FRANCE

Fumé au bois de hêtre.

Barquette de 250g / Colis de 12 barquettes

DLC 20 jours*

8,90€ h.t. la barquette**

MAGRET DE CANARD FUME TRANCHE RECONSTITUE

61838

ROUGIE

ORIGINE FRANCE

Pièce de 270g env. / Colis de 12 pièces

DLC 20 jours*

25,90€ h.t. le kilo** soit 6,99€ h.t. env. la pièce**



PREPARATION POUR GANACHE AU FOIE GRAS DE CANARD

181293

ORIGINE FRANCE

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

Poche de 500g / Colis de 4 poches

DLC 30 jours*

14,50€ h.t. la poche**

10



HOUMOUS

49429

Composé de pois chiches et de pâte de sésame

Pot de 500g / Colis de 6 pots

DLC 15 jours*

4,30€ h.t. le pot**

TARTINABLE

Barquette de 1kg / Colis de 4 barquettes non panachés

DLC 23 jours*

164563 - POULET SAUCE CURRY

Préparation tartinable à base de sauce relevée au curry et de poulet.

7,90€ h.t. le kilo**

160681 - SURIMI & CRABE TOURTEAU

Préparation tartinable à base de surimi et de crabe tourteau.

6,85€ h.t. le kilo**

39000 - THON

Préparation tartinable à base de thon (35%).

7,85€ h.t. le kilo**

GUACAMOLE

49431

Pot de 475g / Colis de 6 pots

DLC 17 jours*

5,80€ h.t. le pot**





*** MINI NAVETTE NATURE**

20289

Pièce de 10g / Colis de 120 pièces

0,15€ h.t. la pièce**



*** ASSORTIMENT MINI MORICETTE® A GARNIR**

3 variétés : Graines de pavot ; Graines de sésame ; Neutre.
Pièce de 25g / 1 sachet par variété / Colis de 3 sachets

20145 - 40 pièces/variété

35,80€ h.t. le colis** soit 0,30€ h.t. env. la pièce**

101252 - 20 pièces/variété

17,90€ h.t. le colis** soit 0,30€ h.t. env. la pièce**



*** MINI BLINIS AU BEURRE**

106118

Diam. 4,5cm

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

9,70€ h.t. le sachet** soit 0,08€ h.t. env. la pièce**

*** MINI BLINIS**

551235

Pièce de 8,4g / Sachet de 16 pièces / Colis de 12 sachets
DLC 12 jours*

1,70€ h.t. le sachet** soit 0,11€ h.t. env. la pièce**

*** TOAST ROND NATURE**

158164

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

1,45€ h.t. le sachet** soit 0,04€ h.t. env. la tranche**



*** PAIN SURPRISE CAMPAGNE A GARNIR**

116599

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

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

8,50€ h.t. la pièce**





WRAP A LA TOMATE

176808

Diam. 30cm.

Sachet de 15 pièces / Colis de 6 sachets

6,10€ h.t. le sachet**

soit 0.41€ h.t. env. la pièce



PLAQUE DE PAIN DE MIE

118065

Plaque de 300x400mm.

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

14,50€ h.t. le sachet** soit 2,90€ h.t. env. la plaque**



PLAQUE DE PAIN DE MIE «TOUTES EN COULEURS»

104706

Plaque de 300x400mm.

4 variétés : 5 pièces / variété : Tomates couleur orangée ;
Epinards couleurs vertes ; Au concentré de carotte et hibiscus
couleur violet ; Au concentré de carotte couleur jaune.

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

23,95€ h.t. le sachet** soit 4,79€ h.t. env. la plaque**

Sans huile de palme.
Sans conservateur



Un format ultra-large pensé pour le bac gastro. Sans croûte pour un rendement optimal, il est polyvalent et personnalisable.
Sans huile de palme, sans conservateur.

NOUVEAU

PLAQUE DE PAIN DE MIE AU SEIGLE & AUX GRAINES

201241

Plaque de 300x400mm.

Sachet de 5 plaques de 250g / Colis de 2 sachets

20,70€ h.t. le sachet** soit 4,14€ h.t. env. la plaque**





Sans huile de palme. Sans conservateur.

A la fois moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.
Multi-usage : utilisez cette plaque pour préparer vos mises en bouches, entrée ou accompagnements.

* PLAQUE DE GAUFRE EMMENTAL & PERSIL

4618

Plaque de 375x315mm.

Plaque de 1,1kg / Colis de 3 plaques

17,90€ h.t. la plaque**



* PLAQUE FEUILLETEE CRUE toque&tablier

818

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

Pièce de 714g / Colis de 14 pièces

6,75€ h.t. la pièce**

* PLAQUE FEUILLETEE B51

111911

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

Pièce de 714g / Colis de 14 pièces

9,65€ h.t. la pièce**

**BANQUET
D'OR**



* PATE FEUILLETEE FRAICHE AU BEURRE

181973

Rectangulaire sur papier cuisson en rouleau de 2,2m.

Epaisseur de 3,3mm.

Rouleau de 4.25kg

DLC 35 jours*

31,60€ h.t. le rouleau**



* PATE BRISEE FRAICHE EN ROULEAU

181974

Rectangulaire sur papier cuisson enrouleau de 3.5m.

Epaisseur 2.5mm.

Rouleau de 4.25kg

DLC 35 jours*

30,50€ h.t. le rouleau**



Côté SUCRÉ



* 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€ h.t. env. la pièce**



* ASSORTIMENT MINI GATEAUX LUNCH

29585

8 variétés : 3 pièces / variété : - Mini éclairs chocolat ; Mini éclairs praliné ; Mini choux craquelins cassis ; Mini choux craquelin pistache ; Mini tartelette caramel ; Mini tartelette citron ; Mini tartelette chocolat avec éclats de noisette ; Mini tartelette framboise pistache

Plateau de 24 pièces (600g) / Colis de 1 plateau

0,70€ h.t. la pièce**

14



NOUVEAU

* ASSORTIMENT DE MINI DOMES AU FRUITS

55804

4 variétés : 10 mini dômes citron ; 10 mini dômes framboise ; 10 mini dômes fruits exotiques ; 5 mini dômes pomme verte.

Plateau de 35 pièces (465g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

25,50€ h.t. le plateau** soit 0,73€ h.t. env. 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 PARIS-BREST LUNCH**

29583

Coque de pâte à chou garnie de crème mousseline pralinée noisette, décorée d'amandes effilées et saupoudrée de décor «sucre glace».

Pièce de 20g / Colis de 30 pièces

0,55€ h.t. la pièce**



*** MINI BABA AU RHUM**

3058

Avec imbibage au Rhum (67%).

Pièce de 15g / Colis de 48 pièces

0,40€ h.t. la pièce**



*** PERLE DE TROPEZIENNE**

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**



NOUVEAU

*** MINI MOELLEUX GOURMANDS**

55803

5 variétés : 10 minis brownies chocolat praliné ; 5 minis cakes citron ; 10 minis financiers framboise ; 5 minis financiers pistache ; 5 minis pyramides noix de coco.

Plateau de 35 pièces (374g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

14,80€ h.t. le plateau** soit 0,42€ h.t. env. la pièce**



NOUVEAU

*** MINI FONDANT AU CHOCOLAT**

55755

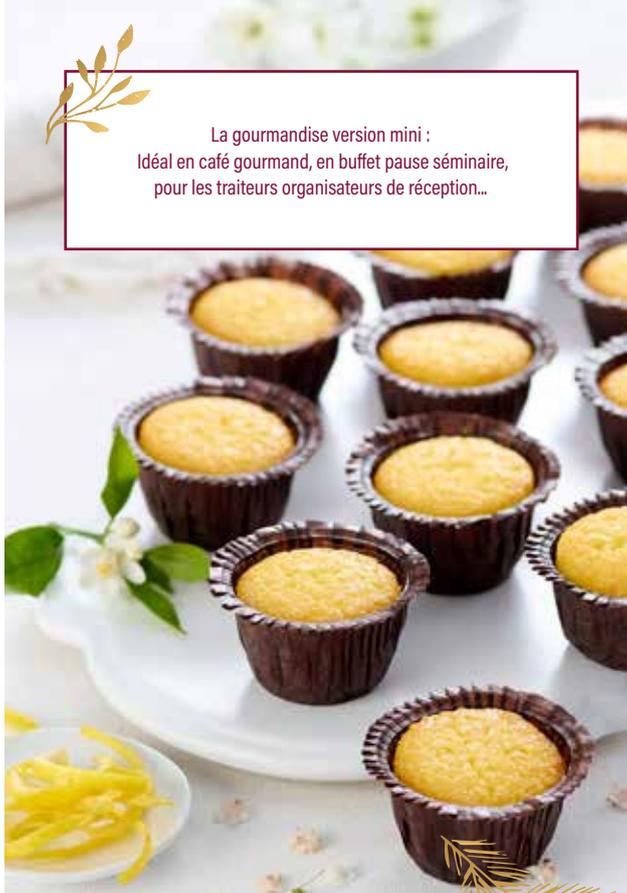
Plateau de 12 mini fondants. Diam. 3.7cm.

Pièce de 20g / Colis de 96 pièces

0,39€ h.t. la pièce**



La gourmandise version mini :
Idéal en café gourmand, en buffet pause séminaire,
pour les traiteurs organisateurs de réception...



 ❄️ **MINI MOELLEUX AU CITRON**

19176

Diam. 3,7cm

Pièce de 17g / Colis de 96 pièces

0,38€ h.t. la pièce**

Notre recette « **sélection classique** » a reçu la distinction
« **Superior Taste Awards 2021** » avec une notation supérieure à 90% à
« **l'International Taste Institute** » de Bruxelles par un jury composé en
grande partie de **Chefs cuisiniers étoilés Michelin**

**NOUVELLE
RECETTE**

❄️ **MINI MACARONS**

29760

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

Colis de 96 pièces (8x12pièces)

0,34€ h.t. la pièce**



Un mini format tendance, facile à portionner. Idéale pour les cafés
gourmands ou en accompagnement d'une coupe glacée. A servir froide
(juste décongelée) ou chaude pour un bon goût de sucre caramélisé.

❄️ **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

0,18€ h.t. la pièce**



Fabriqués au cœur de la Gironde, sans colorants ni
conservateurs.



❄️ **CANELE DE BORDEAUX BOUCHEE**

206

Pièce de 17g / Colis de 200 pièces

0,27€ h.t. la pièce**

Les
mille & une
ENTRÉES



Les Entrées

FROIDES

CÔTÉ MER



SAUMON FUME ECOSSAIS A LA FICELLE

200549

Tranché main. Salmo Salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois de hêtre. Conditionné en carton blanc.

Plaque de 1,5kg env. / Colis de 1 plaque
DLC 15 jours*

43,80€ h.t. le kilo**



SAUMON FUME NORVEGIEN A LA FICELLE

71987

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

DLC 17 jours*

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

33,90€ h.t. le kilo**



SAUMON FUME NORVEGIEN

64196

Salmo Salar. Sans peau, sans intercalaires et salé au sel sec.

Plaque de 600/900g / Colis de 6 plaques
DLC 17 jours*

26,95€ h.t. le kilo**

SAUMON FUME NORVEGIEN

88151

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

Plaque de 25 tranches de 40g / Colis de 5 plaques
DLC 17 jours*

33,50€ h.t. le kilo**



SAUMON FUME

4736

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

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

21,90€ h.t. le kilo**



NOUVEAU

*** FILET DE SAUMON NORVEGIEN GRAVLAX
19920**

Elevé en Norvège. Entier, sans peau, sans arête, mariné sucre et aneth.

Plaque de 700g env. / Colis de 10 plaques - UVC plaque

25,60€ h.t. le kilo**



Saumon gravelax à l'aneth entier, fumé au bois de hêtre. Idéal pour une découpe sur-mesure selon vos besoins.



Le saumon fumé
**DANS TOUS
SES ETATS**

19



SALADE NORVEGIENNE



BUN N' ROLL SAUMON



ROULE SAUMON & SESAME

Une solution pratique, rapide et sans gaspillage. Les sachets individuels souples permettent une décongélation rapide. Possibilité d'ajouter une touche personnelle (épices, zestes, herbes...).



* TARTARE DE SAUMON EXPRESS

55747

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

Pièce de 70g env. / Colis de 40 pièces

1,25€ h.t. la pièce**

Élaboré avec 89 % de véritables noix de Saint-Jacques, ce tartare associe praticité et une rapidité de mise en oeuvre. Cette recette fraîche, relevée d'une pointe d'agrumes sublime le goût naturel de la Saint-Jacques.



* TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES

201253

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

Pièce de 70g env. / Colis de 40 pièces

1,90€ h.t. la pièce**



SAUMON FARCI A LA PRINTANIERE

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

DLC 30 jours*

22,50€ h.t. le kilo**



CRUMBLE DE TRUITE AUX AMANDES DORE 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

DLC 21 jours*

15,50€ h.t. le kilo**

A déguster chaud ou froid.



Laissez-vous tenter par cette belle entrée avec ses beaux morceaux de saumon et son goût de citron et d'aneth.

HURE DE SAUMON A L'ANETH

22724

Préparation à base de filets de saumon, gelée, œuf, poivron et plantes aromatiques (dont aneth).

Pièce de 1.6kg env. (10 portions) / Colis de 3 pièces

DLC 12 jours*

21,90€ h.t. le kilo**



EXCLUSIVITE

DUO DE SAINT-JACQUES & HOMARD EUROPEEN

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
DLC 30 jours*

15,50€ h.t. le kilo**



DELICE DE CRABE A 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
DLC 30 jours*

11,90€ h.t. le kilo**



Prêt à consommer : A déguster en entrée froide (accompagnée d'une salade verte) ou en entrée chaude accompagnée d'une bisque de homard (réchauffée au micro-ondes, four vapeur...).



EXCLUSIVITE

BUCHE AUX TROIS CRUSTACES

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
DLC 30 jours*

15,90€ 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
DLC 12 jours*

11,00€ h.t. le kilo**



Idéal pour confectionner vos verrines

SALADE DE PATES 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
DLC 15 jours*

7,90€ h.t. le kilo**

Les Entrées

FROIDES

CÔTÉ TERRE



FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION

166413

SARRADE
ORIGINE FRANCE

Pièce de 500/650g / Colis de 5 pièces
DLC 6 jours*

48,90€ h.t. le kilo**

FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION

119876

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

Pièce de 500g env. / Colis de 6 pièces
DLC 6 jours*

55,90€ h.t. le kilo**



FOIE GRAS DE CANARD CRU IGP EVEINE EXTRA RESTAURATION «SELECTION DU CHEF»



108096

ORIGINE SUD-OUEST
Sous skin.

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

45,50€ h.t. le kilo**

FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION

109229

ORIGINE FRANCE

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

43,90€ h.t. le kilo**

FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE EXTRA RESTAURATION

109228

ORIGINE FRANCE

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

44,50€ h.t. le kilo**



 **FOIE GRAS DE CANARD CRU DEVEINE**

71913

Origine UE.

Pièce de 500g / Colis de 10 pièces
DLC 8 jours*

[Nous consulter*](#)

 **FOIE GRAS DE CANARD CRU EVEINE**

105028

Origine UE.

Pièce de 500/650g env. / Sachet de 1 pièce / Colis de 5kg env. - UVC pièce

32,95€ h.t. le kilo**



 **ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD CRU**

112747

Origine UE.

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

35,50€ h.t. le kilo** soit 1,77€ h.t. env. la pièce**



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD IGP MI-CUIT 30% MORCEAUX



CLOS SAINT SOZY
ORIGINE SUD-OUEST
168248
Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes
DLC 6 mois*

14,90€ h.t. la boîte**

168250
Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes
DLC 6 mois*
36,50€ 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
DLC 6 mois*

14,80€ h.t. la boîte**

168251
Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes
DLC 6 mois*
36,40€ 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
DLC 6 mois*

28,90€ h.t. la boîte**



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 30% MORCEAUX

SARRADE
ORIGINE FRANCE
28538
Boîte de 400g / Colis de 6 boîtes
DLC 6 mois*

16,90€ h.t. la boîte**



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST IGP

28856

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

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

16,50€ h.t. la barquette** soit 1,65€ h.t. env. la tranche**



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST 30% DE MORCEAUX IGP

28855

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

Tranche carré de 40g / Barquette de 10 tranches / Colis de 4 barquettes
DLC 30 jours*

25,90€ h.t. la barquette** soit 2,59€ h.t. env. la tranche**



CHUTNEY DE FIGES AUX ÉPICES

169483

Pot de 100g / Colis de 12 pots
DLC 12 mois*

2,20€ h.t. le pot**



CONFIT D'OIGNONS DOUX DES CEVENNES

169482

Pot de 90g / Colis de 12 pots
DLC 12 mois*

2,20€ h.t. le pot**



DEMIE-FIGUE VIOLETTE

9399

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

4,20€ h.t. le kilo**



PAIN AUX FRUITS

107598

Fruits : raisins secs, noisettes, abricots secs.

Pièce de 180g / Colis de 20 pièces

1,80€ h.t. la pièce**



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT IGP

CLOS ST SOZY
ORIGINE FRANCE

71955

Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes
DLC 7 mois*

27,90€ h.t. la barquette**



71954

Barquette de 1kg / Colis de 3 barquettes
DLC 7 mois*

52,90€ h.t. le kilo**



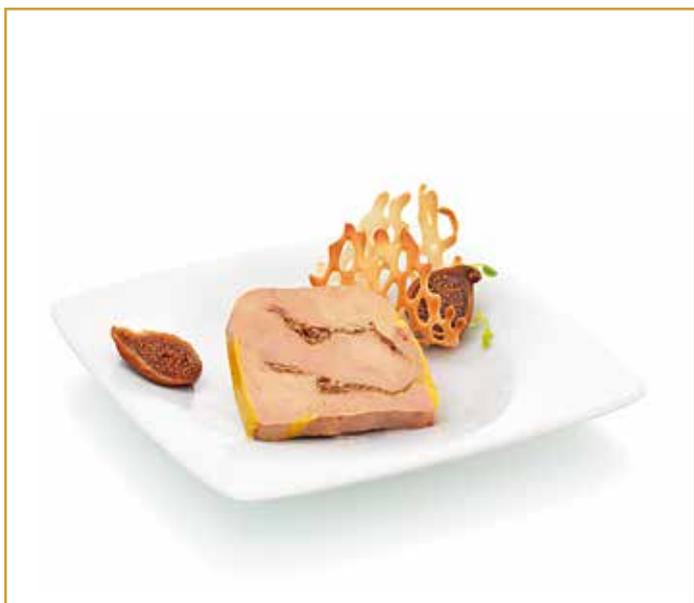
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

119896

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*

30,90€ h.t. la pièce**



SPECIALITE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT & FIGUES

64146

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*

35,90€ h.t. la pièce**



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT RECETTE AU CHAMPAGNE & AUX 2 POIVRES

32179

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*

35,90€ h.t. la pièce**



Les Entrées

CHARCUTERIE



JAMBON DE PARME AOP

119211 ou 33644 SELON ARRIVAGE

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

Pièce de 7,5kg env. / Colis de 2 pièces

15,95€ h.t. le kilo**



JAMBON SEC SUPERIEUR SANS NITRITES AJUTES

25596

Séchage de 9 à 10 mois. Sans os.
Origine UE

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

9,95€ h.t. le kilo**

OU SELON ARRIVAGE

JAMBON PROSCIUTTO CRUDO

29059

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

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

9,95€ h.t. le kilo**

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



JAMBON CUIT AUX TRUFFES 2%

169533

Truffe Tuber Aestivum vitt.2%. Origine UE

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

14,50€ h.t. le kilo**

Produit pré-tranché avec des notes subtiles de truffe noire du Périgord.

NOUVEAU

JAMBON CUIT SUPERIEUR A LA TRUFFE NOIRE 1,1%

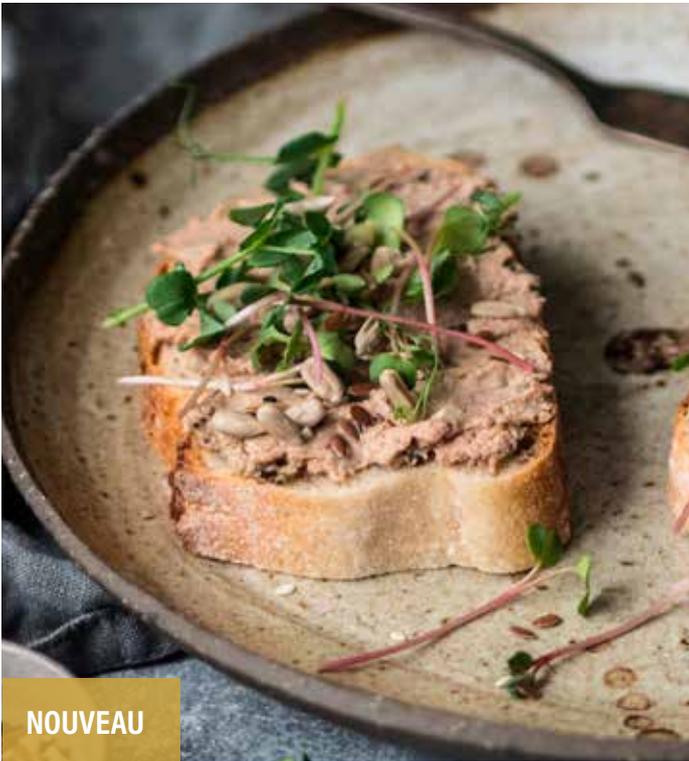
200571

Truffe Tubermelanosporum.
PORC ORIGINE FRANCE

Barquette de 450g (10 tranches) / Colis de 6 barquettes
DLC 30 jours*

9,50€ h.t. la barquette**





NOUVEAU

RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS DE CANARD 20% MI-CUIT

200573

CLOS SAINT-SOZY.
ORIGINE FRANCE

Composées de viande de canard, foie gras de canard, graisse de canard, sel et poivre.

Barquette de 500g / Colis de 5 barquettes

8,90€ h.t. la barquette**



ROULEAU DE MOUSSE PUR CANARD

80192

44% de foie maigre de canard.

Rouleau de 1,5kg / Colis de 2 rouleaux
DLC 17 jours*

9,80€ h.t. le kilo**



TERRINE DE LIEVRE 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
DLC 20 jours*

11,90€ h.t. le kilo**



TERRINE AU CHEVREUIL

32056

PORC ORIGINE FRANCE.

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

Présentée en terrine grès.

Pièce de 1.7kg / Colis de 2 pièces

DLC 20 jours*

11,40€ h.t. le kilo**



TERRINE AU SANGLIER

154264

PORC ORIGINE FRANCE

Composée de viande de sanglier, 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**



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

DLC 17 jours*

13,50€ h.t. le kilo**



PATE CROUTE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES

159633

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

Demi-pièce de 2.5kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 17 jours*

11,90€ h.t. le kilo**





DISPONIBLE A PARTIR DU 21/11

PATE CROUTE DE PINTADE AUX MORILLES & CHAMPIGNONS NOIRS



32222

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE.

Composé de viande de pintade, viande de dinde, viande de 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

DLC 17 jours*

11,50€ h.t. le kilo**



Ce pâté en croûte se distingue par sa forme arrondie originale et ses généreux morceaux de viande de caille. Les raisins de Corinthe marinés au Marc de Bourgogne, apportent une note de sucrée, tandis que les pistaches ajoutent une touche de couleur et un croquant.

NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 21/11

PATE CROUTE DE CAILLE AU RAISINS DE CORINTHE

141242

PORC ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 17 jours*

13,50€ h.t. le kilo**



Les viandes sont exclusivement origine France. Sa pâte est croustillante grâce au beurre et au saindoux. Par sa tranche large et son visuel travaillé, ce pâté en croûte est idéal pour les repas de fêtes.



DISPONIBLE A PARTIR DU 21/11



PATE CROUTE DE FILET DE CANARD AUX FIGUES

167037

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

Demi-pièce de 2.6kg env. / Colis de 2 pièces

DLC 17 jours*

15,90€ h.t. le kilo**



PATE CROUTE DE SAUMON FARCI A LA MOUSSELINE DE POISSON & LEGUMES

157028

Composé de saumon Atlantique, mousseline de poisson et légumes (merlu, courgettes, carottes, poivrons, pois mange tout, fenouil), vin blanc, Madère et épices.

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

DLC 17 jours*

12,60€ h.t. le kilo**

Les Entrées CHAUDES



Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Retirer le produit de son emballage et sans décongélation, disposer les escargots dans un plat allant au four. Cuire pendant 10 à 12 minutes environ. Servir dès que le beurre commence à grésiller.

* ESCARGOTS DE BOURGOGNE PREPARES BELLE GROSSEUR

33398

Hélix pomatia. Recette à la Bourguignonne.

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

22,50€ h.t. le sachet**



ESCARGOTS DE BOURGOGNE PREPARES FRAIS BELLE GROSSEUR

34956

Hélix Pomatia.

Barquette de 48 pièces / Colis de 8 barquettes
DLC 10 jours*

21,50€ h.t. la barquette**



ACCORD gourmand



ESCARGOTS DE BOURGOGNE BELLE GROSSEUR

161107

Hélix Pomatia.

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

20,90€ h.t. la boîte**



* ASSAISONNEMENT BEURRE AIL ET PERSIL

107060

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

5,60€ h.t. le rouleau**





Au four traditionnel (sans décongélation préalable) :

- Préchauffez votre four 10 mn à thermostat 7 (210°C) et retirez le film protecteur du feuilleté.
- Positionnez-le sur un papier aluminium graissé ou un papier sulfurisé, et disposez le tout sur la plaque du four.
- Enfourez à mi-hauteur et laissez cuire environ 20 minutes à thermostat 7 (210°C). Ne pas cuire au micro-ondes.

*** CROUSTADE D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS & CREME A 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**



*** TOURTIERE DE VOLAILLE, RIS DE VEAU & LEGUMES 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 canard 1.4%).

Pièce de 120g / Colis de 18 pièces

1,50€ h.t. la pièce**



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

*** COQUILLE SAINT-JACQUES RISOTTO TRUFFE**

200535
Composée de noix de Saint-Jacques cuisinées, d'un risotto à la truffe noire 1% et recouvert d'un décor en pâte feuilletée.

Pièce de 100g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

3,50€** h.t. la pièce



Fabriqué à la main

*** BOUCHEE AU RIS DE VEAU**

49796
Composée de viande de volailles, ris de veau (origine UE et hors UE), champignons, vin blanc et épices.

Pièce de 150g / Colis de 8 pièces
DLC 7 jours*

2,10€ h.t. la pièce**



Fabriqué à la main

*** COQUILLE SAINT-JACQUES A LA NORMANDE MIROIR**

29067

Composée de noix de Saint-Jacques délicatement déposées dans une sauce crémeuse à base de champignons émincés, d'échalotes et de crème fraîche. La surface est ensuite décorée avec un peu de chapelure ainsi qu'une pièce de pâte feuilletée pur beurre.

Pièce de 180g / Colis de 4 pièces
DLC 7 jours*

3,45€ h.t. la pièce**





*** CROUSTILLANT AU HOMARD CANADIEN, COLIN D'ALASKA & CREVETTE CUISINES A 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

0,75€ h.t. la pièce**



*** FEUILLETE NOIX DE SAINT-JACQUES & CREVETTE MIEL**

29242

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

Pièce de 60g / Colis de 50 pièces

0,75€ h.t. la pièce**



*** BOUCHEE DE ST PIERRE DU CAP & ECREEVISSE DE LOUISIANE**

55815

Croûte feuilletée garnie d'une préparation de Saint-Pierre du cap, écrevisse de Louisiane, champignons, oignons, poireaux, gingembre, fumet de crustacés, sel, jus de citron, ail, coriandre, poivre blanc et curcuma.

Pièce de 120g / Colis de 24 pièces

1,90€ h.t. la pièce**



Ce feuilleté croustillant en forme de coquille peut constituer une entrée généreuse ou un cœur de repas.

*** FEUILLETE NOIX DE SAINT-JACQUES & CREVETTES AU MUSCADET**

31357

Pâte feuilletée garnie de noix de Saint-Jacques (Chlamys zygopatonica et Chlamys opercularis et Argopecten purpuratus) et crevettes dans une sauce cuisinée aux petits légumes et à la crème parfumée au Muscadet.

Pièce de 150g / Colis de 16 pièces

2,20€ h.t. la pièce**



Tartefine idéale en entrée.
8 à 10 min au four sans décongélation préalable.

NOUVEAU

*** TARTEFINE NOIX DE SAINT-JACQUES CREVETTES ARTICHAUTS SAUCE CREME CORIANDRE**

55756

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de noix de Saint-Jacques Zygoclamys patagonica et Chlamys opercularis, crevettes, artichauts dans une sauce de crème à la coriandre.

Pièce de 100g / Colis de 18 pièces

1,10€ h.t. la pièce**



NOUVELLE RECETTE

Pâte feuilletée pur beurre qui ajoute de la gourmandise à la recette.



DISPONIBLE A PARTIR DU 21/11

FEUILLANTINE AUX 2 SAUMONS ATLANTIQUE

167581

Salmo salar. Saumon frais origine Chili et/ou Norvège. Saumon fumé origine Ecosse. Pâte garnie d'une préparation composée de saumon et béchamel agrémentée d'épinards.

Pièce de 2,5kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 13 jours*

14,90€ h.t. le kilo**



ACCORD gourmand BOUCHEE A LA REINE DE LA MER

Bouchée gourmande grâce à ses 40% de beurre.



NOUVEAU FORMAT 

VOL-AU-VENT CARRE

89517

8cm x 8cm. Pâte feuilletée prête à garnir.

Pièce de 44g / Colis de 18 pièces

1,50€ h.t. la pièce**

toque&tablier

BOUCHEE HOTELIERE

105150

Un feuilleté léger et croustillant, au goût légèrement salé.

Pièce de 35g / Colis de 72 pièces

0,43€ h.t. la pièce**

COCKTAIL DE FRUITS DE MER «SELECTION»

117643

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

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

7,90€ h.t. le kilo**



RIS DE VEAU

Origine UE.

88639

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

208157

Sachet de 500g env. / Colis de 4 sachets - UVC sachet

24,90€ h.t. le kilo**

Idéal dans les bouchées à la reine festives.

Les produits
DE LA MER



* NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL

Pecten Maximus.

ORIGINE FRANCE

Pêchée en Océan Atlantique Nord-Est sous zone VII. Manche et mers Celtiques.

19351

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

[Nous consulter*](#)

19328

20/30 pièces/LBS / Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets - UVC sachet

[Nous consulter*](#)

* NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL

7352

Pêche durable.

Placopecten magellanicus.

Origine Canada. Pêchée en Océan Atlantique Nord-Ouest.

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

[Nous consulter*](#)

9005

Pêche durable. Zygochlamys patagonica. Pêché en Océan Atlantique Sud-Ouest.

120/+ /LBS/ Sachet de 1kg

Colis de 10 sachets - UVC sachet

18,50€ h.t. le kilo**

NOUVEAU

* NOIX DE SAINT-JACQUES SANS CORAIL DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

55879

Pêche durable. Pecten maximus.

ORIGINE FRANCE

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

[Nous consulter*](#)

Noix de Saint-Jacques
pêchée dans la baie de saint
Brieuc.

La Baie de Saint-Brieuc est
classée réserve naturelle
depuis 1998.



* NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL

Pecten Maximus. Pêchée en Océan Atlantique Nord-Est sous zone VII. Manche et mers Celtiques.

19327

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

[Nous consulter*](#)

Argopecten purpuratus. Origine Pérou.

111580

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

20,90€ h.t. le kilo**



* HOMARD ENTIER CUIT SOUS-FILET

53290

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

Pièce de 350/400g / Colis de 4.54kg

Nous consulter*



* LANGOUSTE ENTIERE CUIE

103532

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

Pièce de 460/520g / Colis de 10kg

Nous consulter*

* DEMI-LANGOUSTE CUIE

33417

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

Colis de 10kg

Nous consulter*

Selon arrivage



* DEMI-LANGOUSTE BLANCHE CUIE

103745

Panulirus argus.
Pêchée en Océan Atlantique Centre-Ouest.

Pièce de 260/290g / Colis de 10kg env.

Nous consulter*

* LANGOUSTE BLANCHE ENTIERE CUIE

108916

Panulirus Argus. Origine Caraïbes.
Pêchée en Océan Atlantique Centre-Ouest.

Pièce de 575/630g / Colis de 10kg

Nous consulter*



* QUEUE DE LANGOUSTE CRUE

Origine Cuba ou Jamaïque selon arrivage.

88553 - 10/12

108923 - 12/14

Nous consulter*



* LANGOUSTINE ENTIERE CRUE

110276

Nephrops norvegicus. Origine Ecosse.
Pêchée en Atlantique Nord-Est.

Calibre 21/30 pièces par kilo / Barquette de 1kg / Colis de 9 barquettes - UVC barquette

14,50€ h.t. le kilo**





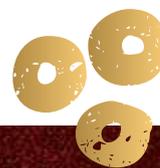
*** BOULOT ENTIER CUIT**

29838

Buccinum undatum.
Pêché en Atlantique Nord-Est en Manche et mer celtique

40/70 pièces/kilo / Colis de 5kg

7,95€ h.t. le kilo**



CHAIR DE CRABE PASTEURISEE

172381

Portunus pelagicus. Chair de crabe provenant des pinces et des pattes 99.5%.

Pot de 454g / Colis de 6 pots
DLC 60 jours*

19,90€ h.t. le pot**

*** CHAIR DE CRABE DES NEIGES**

101038

Pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest. Chionoecetes japonicus. Origine Asie. 30% de chair provenant des pattes et 70% de chair provenant du corps.

Sachet de 380g / Colis de 25 sachets

9,70€ h.t. le sachet**



RINCE DOIGTS

172580

Boîte de 1000 sachets

28,40€ h.t. la boîte**



IDÉE
d'association

*** MOULE DEMI-COQUILLE**

120783

Perna Canaliculus. Pêchée en Océan Pacifique. IQF.

30/40 pièces/kilo / Boîte de 1kg / Colis de 10 boîtes - UVC boîte

10,60€ h.t. le kilo**



*** ASSAISONNEMENT BEURRE AIL ET PERSIL**

107060

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

5,60€ h.t. le rouleau**

ACCORD gourmand



Fabriquée à partir de lait de Normandie. Adaptée aux températures élevées, conserve son homogénéité à la cuisson.

* QUEUE D'ECREVISSE DE LOUISIANE DECORTIQUEE CUITE

112508

Procambarus clarkii. Origine Chine. IQF.

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

20,40€ h.t. le kilo**



BISQUE DE HOMARD

100699

Boîte 4/4 / Colis de 6 boîtes

9,20€ h.t. la boîte**



CREME UHT SPECIALE CUISSON

44610

18% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE

Brique de 1L / Colis de 6 briques

3,40€ h.t. le litre**



* MOULE ENTIERE 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 DECOUILLEE CUITE

118028

Mytilus Chilensis. Origine Amérique du Sud.

300/500 pièces/kilo / Sachet de 1kg

6,80€ h.t. le kilo**



* CREVETTE DECORTIQUEE DEVEINEE CRUE

105272

Penaeus Vannamei. Origine Inde.

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

10,95€ h.t. le sachet**



550243

Penaeus Vannamei. Origine Inde.

26/30 pièces/LBS / Sachet de 800g
Colis de 10 sachets - UVC sachet

9,90€ h.t. le sachet**

107719

Penaeus Vannamei. ; Origine Inde.

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

9,50€ h.t. le sachet**

Crevette sauvage de belle couleur rouge naturelle.
Chair ferme et légèrement sucrée.

Idéale pour la cuisson à la plancha ou au grill.



* CREVETTE D'ARGENTINE ROUGE SAUVAGE ENTIERE CRUE

Pleoticus muelleri. Pêchée en Atlantique Sud-Ouest.

106169

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

11,65€ h.t. le kilo**

105501

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

10,20€ h.t. le kilo**



* CREVETTE ENTIERE CRUE

110194

Penaeus Monodon. Elevée au Bangladesh .

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

10,35€ h.t. la boîte**

* CREVETTE ENTIERE CRUE

110325

Penaeus Monodon. Elevée en Asie du Sud.

20/30 pièces/boîte / Boîte de 800g
UVC boîte

8,50€ h.t. la boîte**



* CREVETTE ENTIERE CUIE

Penaeus Vannamei.

111611

Origine Amérique du Sud (Equateur ou Venezuela).

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

10,50€ h.t. le kilo**

110251

Origine Amérique du Sud, Amérique Centrale et Asie.

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

9,80€ h.t. le kilo**

Les POISSONS



FILET DE TRUITE CHAIR ROSE

110261

Oncorhynchus mykiss. Elevé en eau douce. Avec peau.

Pièce de 150/200g / Colis de 2kg

17,95€ h.t. le kilo** soit

3,14€ h.t. env. la pièce** de 175g



FILET DE SAUMON ATLANTIQUE TRIM B

33534

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

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

16,50€ h.t. le kilo**

FILET DE SAUMON TRIM B

23609

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

Pièce de 1.2/1.7kg / Colis de 5 pièces

Nous consulter*

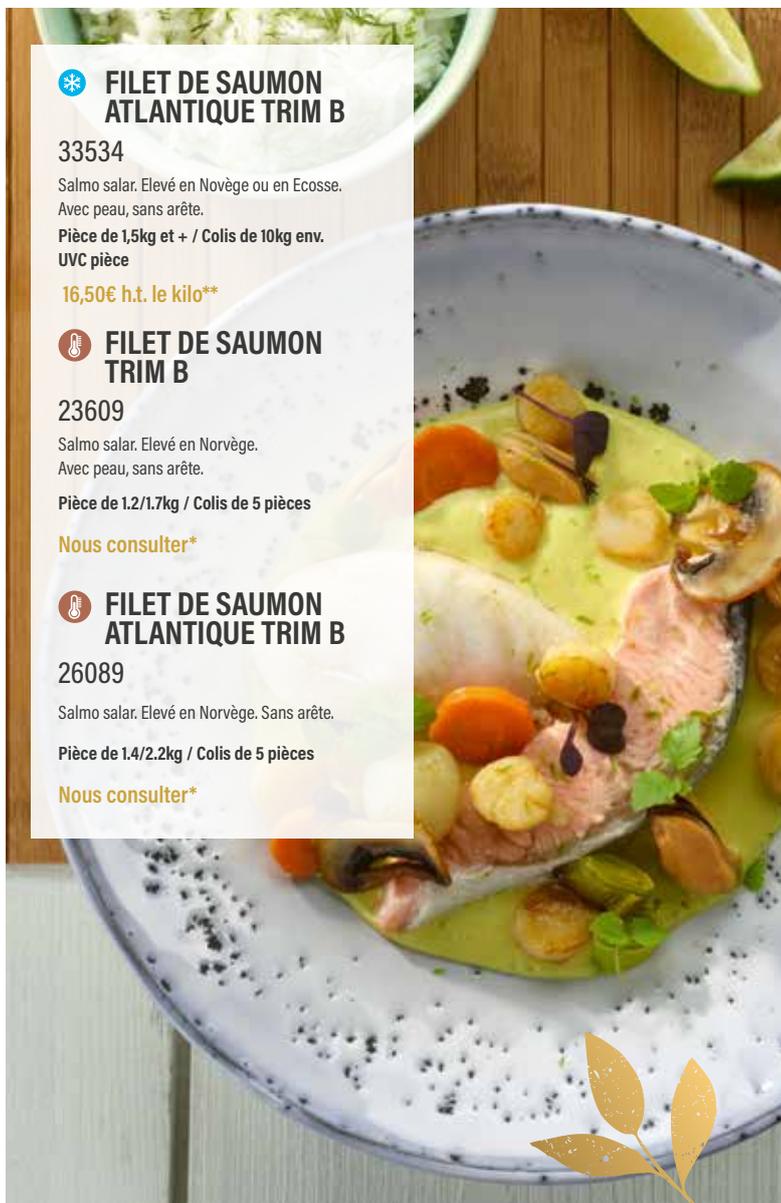
FILET DE SAUMON ATLANTIQUE TRIM B

26089

Salmo salar. Elevé en Norvège. Sans arête.

Pièce de 1.4/2.2kg / Colis de 5 pièces

Nous consulter*



41

PAVE DE SAUMON

Salmo Salar. Elevé au Chili. Sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 3kg non panachés

110545

AVEC PEAU

23,70€ h.t. le kilo** soit

3,55€ h.t. env. la pièce** de 150g

110573

SANS PEAU

100% saumon Atlantique Salmo Salar.

26,50€ h.t. le kilo** soit

3,98€ h.t. env. la pièce** de 150g

PAVE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

743

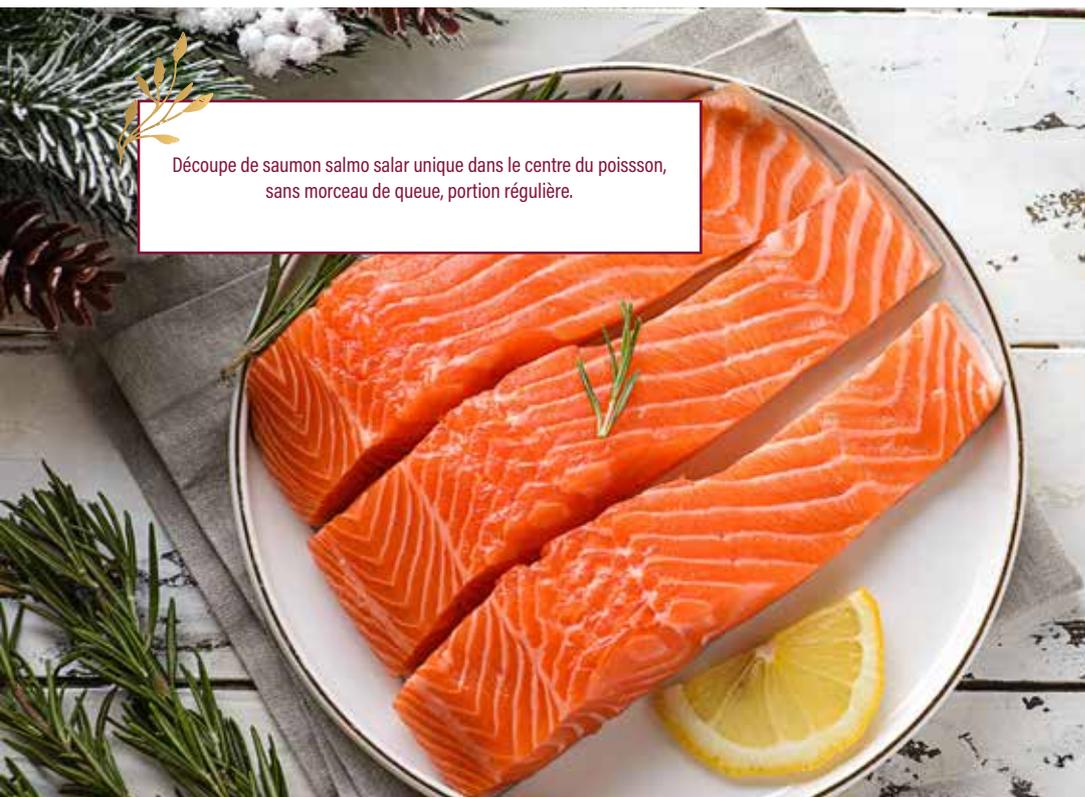
Salmo Salar. Origine Chili ou Norvège. Avec peau, sans arête.

Pièce de 180/200g / Colis de 3kg

16,70€ h.t. le kilo** soit

3,17€ h.t. env. la pièce de 190g

Découpe de saumon salmo salar unique dans le centre du poisson, sans morceau de queue, portion régulière.





*** PORTION FILET D'OMBLE CHEVALIER**

8942

Salvelinus alpinus. 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



*** CŒUR DE FILET DE MERLU BLANC DU CAP**

4093

Pêche durable.

Merluccius capensis/paradoxus. Pêché en Océan Atlantique. Sans peau, sans arête.

Pièce de 120/140g / Colis de 5kg

9,95€ h.t. le kilo** soit

1,30€ h.t. env. la pièce** de 130g



*** PAVE DE MERLU BLANC DU CAP**

19971

Pêche durable.

Merluccius capensis Paradoxus. Pêché en Océan Atlantique Sud-Est . Avec peau

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

12,95€ h.t. le kilo** soit

1,94€ h.t. env. la pièce** de 150g



*** DOS DE LOUP DE MER**

104172

Origine Pologne.

Anarhichas/Lupus. Pêché en Mer de Norvège, Spitzberg et Bear Island et Iles Féroes. Sans peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

14,20€ h.t. le kilo** soit

2,13€ h.t. env. la pièce** de 150g



*** PORTION DE FLETAN DU GROENLAND**

29941

Origine Chine.

Reinhardtius hippoglossoides. Origine hors UE. Avec peau, sans arête.

Pièce de 170/220g / Colis de 3kg

22,90€ h.t. le kilo** soit

4,47€ h.t. env. la pièce** de 195g



*** DOS DE CABILLAUD**

120705

Gadus morhua. Pêché en Atlantique Nord-Est. Avec peau, sans arête.

Pièce de 170/210g / Colis de 3kg

22,60€ h.t. le kilo** soit

4,30€ h.t. env. la pièce** de 190g

7336

Pêche durable.

Gadus Morhua. Pêché en Atlantique Nord-Est. Sans peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

21,70€ h.t. le kilo** soit

3,26€ h.t. env. la pièce** de 150g



*** PAVE DE DORADE CORYPHENE**

108589

Coryphaena Hippurus. Pêché en Océan Pacifique. Avec peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

10,00€ h.t. le kilo** soit

1,50€ h.t. env. la pièce** de 150g



*** DOS DE THON ALBACORE**

19324

Thunnus albacares. Pêché en Océan Indien Est. Sans peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 3kg

14,20€ h.t. le kilo** soit

2,13€ h.t. env. la pièce** de 150g



*** 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

18,50€ h.t. le kilo** soit

5,55€ h.t. env. la pièce** de 300g

116439

Pièce de 400/800g / Colis de 5kg

19,20€ h.t. le kilo**



*** FILET DE SANDRE DU CANADA**

116211

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

Pièce de 400/450g / Colis de 5kg

16,50€ h.t. le kilo**

*** FILET DE BAR**

105993

Dicentrarchus labrax. Elevé en Turquie. Avec peau, sans arête et écaillé.

Pièce de 150/180g / Colis de 3kg

21,90€ h.t. le kilo** soit
3,61€ h.t. env. la pièce** de 165g



*** FILET DE DORADE ROYALE**

120708

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

Pièce de 120/170g / Colis de 2kg

19,70€ h.t. le kilo** soit
2,86€ h.t. env. la pièce** de 145g



*** FILET DE BROCHET**

110909

Esox Lucius. Pêché en eaux douces des fleuves, des lacs et rivières du Canada. Sans peau. IQF

Pièce de 100/400g / Colis de 5kg

10,90€ h.t. le kilo** soit
3,00€ h.t. env. la pièce** de 275g



* FILET DE SAINT-PIERRE

201339

Zeus Faber. Pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest. Avec peau.

Pièce de 150/200g / Colis de 5kg

17,50€ h.t. le kilo** soit 3.06€ h.t. env. la pièce de 175g



* FILET DE SOLE TROPICALE CRUE

100549

Cynoglossus browni. Pêché en Océan Atlantique Centre-Est.

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

11,60€ h.t. le kilo** soit

1,22€ h.t. env. la pièce** de 105g



Poisson à la chair blanche et au goût délicat, idéal à farcir et personnalisable. Proposé en couronne de filets, il constitue un support polyvalent pour des préparations élégantes.



NOUVEAU

* COURONNE DE FILET DE SOLE TROPICALE CRUE

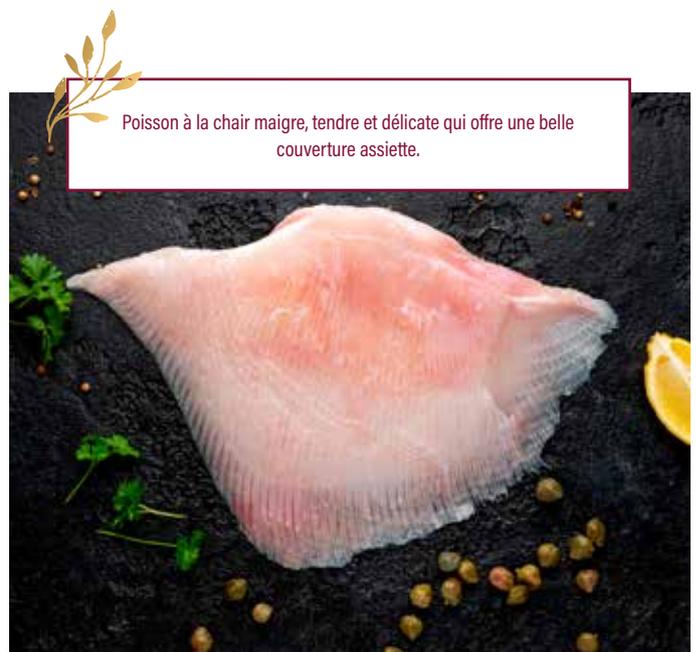
201252

Pêché en Océan Atlantique Centre Est. IQF. Sans peau.

Pièce de 70g / Boîte de 6kg / Colis de 2 boîtes - UVC boîte

10,45€ h.t. le kilo** soit

0,73€ h.t. env. la pièce**



Poisson à la chair maigre, tendre et délicate qui offre une belle couverture assiette.

* AILE DE RAIE

9415

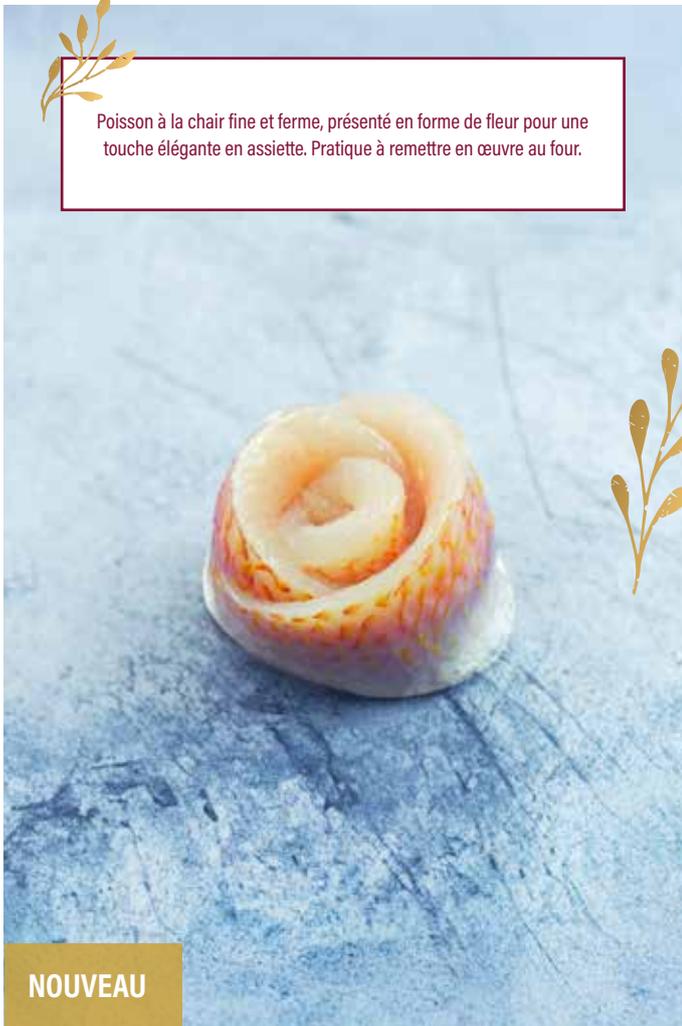
Pêche durable. Leucoraja ocellata. Origine USA. Pêché en Atlantique Nord-Ouest.

Pièce de 400/800g / Colis de 5kg

9,80€ h.t. le kilo**



Poisson à la chair fine et ferme, présenté en forme de fleur pour une touche élégante en assiette. Pratique à remettre en œuvre au four.



NOUVEAU

*** FLEUR DE ROUGET BARBET**

201131

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

Pièce de 60/75g / Boîte de 800g / Colis de 10 boîtes - UVC boîte

15,50€ h.t. le kilo** soit

1,05€ h.t. env. la pièce de 68g**



*** FILET DE ROUGET BARBET CINNABARE**

110243

Parupeneus heptacanthus. Pêché en Océan Indien Est ou Pacifique Central-Ouest. Avec peau, sans arête.

Pièce de 40/80g / Sachet de 1kg

Colis de 10 sachets - UVC sachet

15,10€ h.t. le kilo** soit

0,91€ h.t. env. la pièce de 60g**



*** JOUE DE LOTTE DU CAP**

13341

Lophius vomerinus. Pêché en Atlantique Sud-Est. Sans peau, sans arête.

Pièce de 20/120g / Colis de 3kg

14,90€ h.t. le kilo** soit

1,05€ h.t. env. la pièce** de 70g

Les plats CUISINÉS



* 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**



* PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE BEURRE CITRON

551286

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 12jours*

13,95€ h.t. le kilo** soit

3,35€ h.t. env. la portion**



NOUVEAU

* COROLLE DE LIMANDE DU NORD AU BEURRE D'AIL DES OURS

55761

Filet de limande du Nord entourant une mousseline de poisson avec un beurre d'ail des ours.

Pièce de 140g / Colis de 16 pièces

1,95€ h.t. la pièce**



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

* FILET DE BAR SAUCE ECREEVISSE

72628

Filets de bar accompagnés d'une sauce onctueuse à l'écrevisse. Kit composé d'une poche de 5 filets de Bar (700g) et d'une poche de 300g de sauce.

Kit de 1kg (5 portions) / Colis de 2 kits

DLC 7 jours*

22,50€ h.t. le kilo** soit 4,50€ h.t. env. la portion



NOUVEAU

* GRATIN AUX DEUX SAUMONS & SON ECRASE DE POMME DE TERRE

55748

Salmo Salar. Elevé en Norvège, Ecosse, Irlande, Iles Féroé, Chili. Composé de pomme de terre, saumon, saumon fumé, crème fraîche.

Pièce de 150g / Colis de 30 pièces

1,70€ h.t. la pièce**

Gratin prêt en 6 minutes au micro-ondes ou 25 minutes au four à 180°C, idéal pour un service rapide et un dressage soigné.

Les Aides CULINAIRES



**KNORR® SAVEURS INTENSES
AGRUMES**

250234

Bouteille de 400ml / Colis de 6 bouteilles

17,70€ h.t. la bouteille**



FUMET DE POISSON KNORR®

554858

Boîte de 750g / Colis de 6 boîtes

19,95€ h.t. la boîte**



FUMET DE CRUSTACES CHEF®

170142

Boîte de 900g / Colis de 6 boîtes

37,50€ h.t. la boîte**



**BASE POUR SAUCE
BEURRE
BLANC CHEF®**

170316

Boîte de 1,02kg / Colis de 6 boîtes

24,90€ h.t. la boîte**



AIL NOIR EN CREME

33105

Pot de 325g / Colis de 6 pots

17,90€ h.t. le pot**



NOUVEAU

POIVRE TIMUT

249840

Flacon de 95g / Colis de 12 flacons

9,50€ h.t. le flacon**

Le poivre de Timut, originaire du Népal, est en réalité une baie aux notes d'agrumes, citron confit et citronnelle, offrant un léger piquant et des sensations pétillantes. On le marie le plus souvent avec le poisson, les crustacés et les fruits de mer. Il fait des merveilles avec les noix de Saint-Jacques.

Les volailles **LES VIANDES**



Les VOLAILLES

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE

DISPONIBLE A PARTIR DU 17/12

CHAPON LABEL ROUGE FERMIER BLANC PAC NU

37998

ORIGINE FRANCE
Classe A.

Pièce de 3,05kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*

11,80€ h.t. le kilo**



DISPONIBLE A PARTIR DU 17/12

CHAPON LABEL ROUGE FERMIER BLANC NU

169202

ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*

11,80€ h.t. le kilo**



CHAPON ENTIER PAC

19352

Origine UE.

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

7,50€ h.t. le kilo**



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

CUISSE DE CHAPON

ORIGINE FRANCE

149033

Pièce de 550g env. / Sachet de 4 pièces
Colis de 4 sachets
DLC 5 jours*

160179

Classe A.

Pièce de 550g env. / Sachet de 4 pièces
Colis de 2 sachets
DLC 5 jours*

11,50€ h.t. le kilo** soit
6,32€ h.t. env. la pièce**



SUPREME DE CHAPON

104306

Origine UE. Avec os, avec peau.

Pièce de 250/450g / Colis de 5kg
13,50€ h.t. le kilo** soit
4,73€ h.t. env. la pièce** de 350g

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

SUPREME DE CHAPON

ORIGINE FRANCE

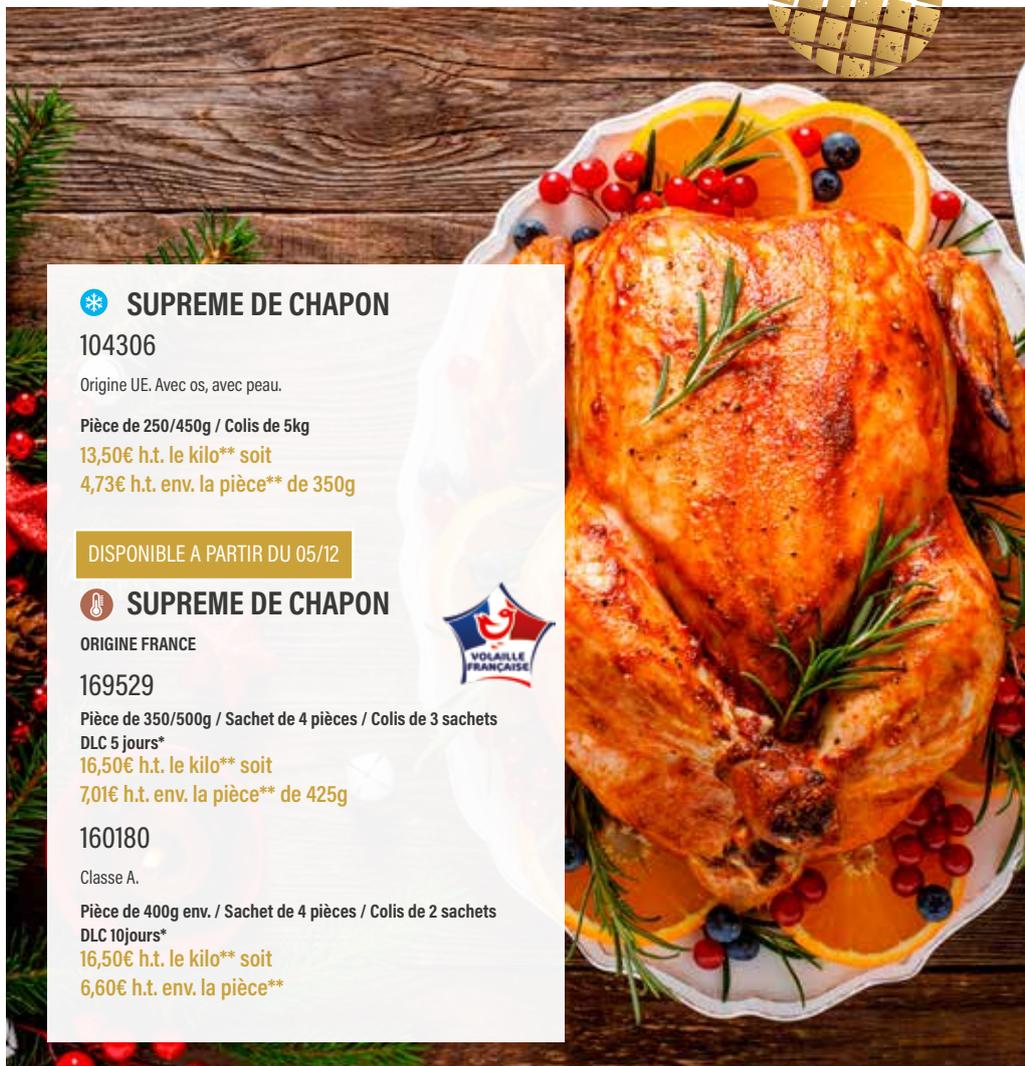
169529

Pièce de 350/500g / Sachet de 4 pièces / Colis de 3 sachets
DLC 5 jours*
16,50€ h.t. le kilo** soit
7,01€ h.t. env. la pièce** de 425g

160180

Classe A.

Pièce de 400g env. / Sachet de 4 pièces / Colis de 2 sachets
DLC 10jours*
16,50€ h.t. le kilo** soit
6,60€ h.t. env. la pièce**





DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE FERMIERE IGP

33920

ORIGINE FRANCE

Sans os, sans peau.

Morceau de 40/60g / Sachet de 2.5kg env.

Colis de 2 sachets

DLC 5 jours*

11,90€ h.t. le kilo** soit

0,60€ h.t. env. la pièce** de 50g



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

SAUTE DE CHAPON

121162

ORIGINE FRANCE

Sans os, sans peau.

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

Colis de 2 sachets - DLC 5 jours*

20,50€ h.t. le kilo** soit

1,03€ h.t. env. la pièce** de 50g



SAUTE 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



PINTADE LABEL ROUGE FERMIERE PAC NUE

65635

ORIGINE FRANCE

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

DLC 5 jours*

7,90€ h.t. le kilo**



SUPREME DE PINTADE

ORIGINE FRANCE

160766

Pièce de 160/200g / Sachet de 4 pièces

Colis de 5 sachets

31540

Pièce de 180/220g / Sachet de 10 pièces

Colis de 2 sachets

15,80€ h.t. le kilo**

soit 2,84€ h.t. env. la pièce** de 180g

soit 3,16€ h.t. env. la pièce** de 200g



111558

Pièce de 180/220g / Sachet de 2 pièces

Colis de 5kg

15,20€ h.t. le kilo** soit

3,04€ h.t. env. la pièce** de 200g

Le filet de canette possède une chair fine et savoureuse qui s'associe bien avec des ingrédients sucrés pour un plat sucré-salé réussi. La canette est née, élevée et préparée en France.



FILET DE CANETTE

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



AIGUILLETTE DE CANARD

108329

Origine UE.

Sachet de 500g / Colis de 10 sachets - UVC sachet

8,60€ h.t. le kilo**



MAGRET DE CANARD IGP

 108098

ORIGINE SUD-OUEST

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

17,50€ h.t. le kilo**



MAGRET DE CANARD

ORIGINE FRANCE

DLC 10 jours*

 159415

CLOS SAINT-SOZY

Pièce de 450g env. / Colis de 10 pièces

Nous consulter*

 161770

SARRADE

Pièce de 350g env. / Colis de 10 pièces

Nous consulter*

MAGRET DE CANARD

Origine UE

 168644

Pièce de 250/450g / Colis de 5kg env.

DLC 10 jours*

Nous consulter*

 101728

Pièce de 300g et +

16,50€ h.t. le kilo**



Les Volailles ÉLABORÉES

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE



CUISSE DE CANARD CONFITE

551677

ROUGIE
ORIGINE FRANCE

Confite à la graisse de canard.

Sachet de 1,6kg (6 cuisses) / Colis de 6 sachets
DLC 3mois*

Nous consulter*

CONFIT DE CANARD

49960

SARRADE
ORIGINE FRANCE

Sachet de 1.5kg (6 cuisses)
Colis de 4 sachets - DLC 3 mois*

Nous consulter*



* CAILLE CRUE SEMI- DESOSSEE FARCIE FARCE FOIE GRAS DE CANARD

105023

VOLAILLE ET FOIE GRAS ORIGINE FRANCE

Caille agrémentée d'une farce à base de viande de dinde, foie gras de canard, Fine Champagne et cèpes.

Pièce de 190g env. / Colis de 20 pièces

21,90€ h.t. le kilo** soit
4,16€ h.t. env. la pièce**



CHAPON SAUCE AU FOIE GRAS DE CANARD & AUX MORILLES

25966

Origine UE ; Morceaux de chapon cuisinés dans une sauce au foie gras de canard (2.5%) et aux morilles (brisures 3%).

Sachet de 2kg (10 portions)
Colis de 2 sachets

16,20€ h.t. le kilo** soit
3,24€ h.t. env. la portion**



NOUVEAU

AIGUILLETTE DE CANARD SAUCE AUX FIGUES

72627

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 2kg (10 portions) / Colis de 2 pochés

14,50€ h.t. le kilo** soit 2,90€ h.t. env. la portion**



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

BALLOTIN DE POULET 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
DLC 5 jours*

13,10€ h.t. le kilo** soit
1,83€ h.t. env. la pièce** de 140g



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

BALLOTIN DE CHAPON CRU FARCIE 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
DLC 5 jours*

16,90€ h.t. le kilo** soit
3,04€ h.t. env. la pièce** de 180g



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

BALLOTIN DE POULET FARCIE FIGUE & FOIE GRAS DE CANARD

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
DLC 5 jours*

12,90€ h.t. le kilo** soit
2,06€ h.t. env. la pièce** de 160g



MOELLEUX DE DINDE CUIT FARCE FORESTIERE

32174

Origine UE. Enveloppe à base de viande de dinde garnie d'une farce composée de viande de dinde, champignons (champignons noirs, pleurotes, bolets jaunes, cèpes), filet de canard cuit fumé, oignons, échalotes, persil et muscade.

Pièce de 110g env. / Sachet de 12 pièces

Colis de 2 sachets

DLC 30 jours*

13,95€ h.t. le kilo** soit

1,53€ h.t. env. la pièce**

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, bolet jaunes, pleurotes, cèpes), oignons, échalotes, persil et muscade.

Pièce de 130g / Colis de 5kg

10,95€ h.t. le kilo** soit

1,42€ h.t. env. la pièce**



MOELLEUX DE POULET 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.

Pièce de 150g / Colis de 5kg

13,60€ h.t. le kilo** soit

2,04€ h.t. env. la pièce**



DISPONIBLE A PARTIR DU 01/12

MOELLEUX DE POULET CUIT FARCE CREME & 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

13,65€ h.t. le kilo** soit

1,64€ h.t. env. la pièce** de 120g

MOELLEUX DE POULET CRU FARCE FIGES & RAISINS SAUCE GROSEILLE

142426

VOLAILLE ORIGINE FRANCE

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

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

DLC 6 jours*

12,90€ h.t. le kilo** soit

1,93€ h.t. env. la pièce**



Les RÔTIS

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE

Préchauffer le four à 180-200°C pendant 15 minutes. Enfourner le filet de bœuf sur une plaque avec papier sulfurisé pendant 1h30min environ. Laisser reposer le filet de bœuf 5 à 10 min avant de couper.



* FILET DE BŒUF CRU FACON WELLINGTON

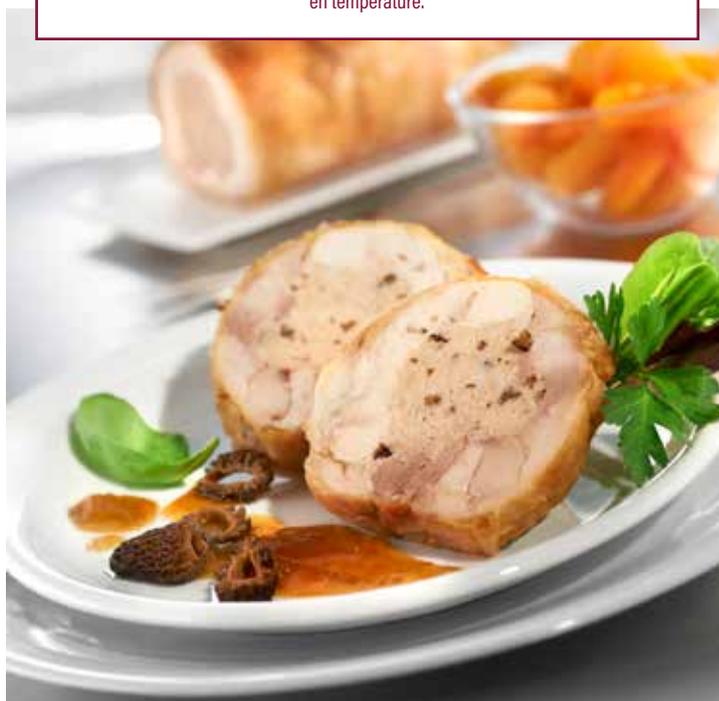
120724

BŒUF ORIGINE FRANCE

Filet de bœuf paré agrémenté d'une duxelle de champignons et d'une farce à base de filet de dinde. Le tout enrobé d'une crêpe et d'une pâte feuilletée pur beurre (12%)

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces

32,95€ h.t. le kilo**



* ROTI DE POULET JAUNE FARCE MORILLES CUIT

19220

VOLAILE ORIGINE FRANCE

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

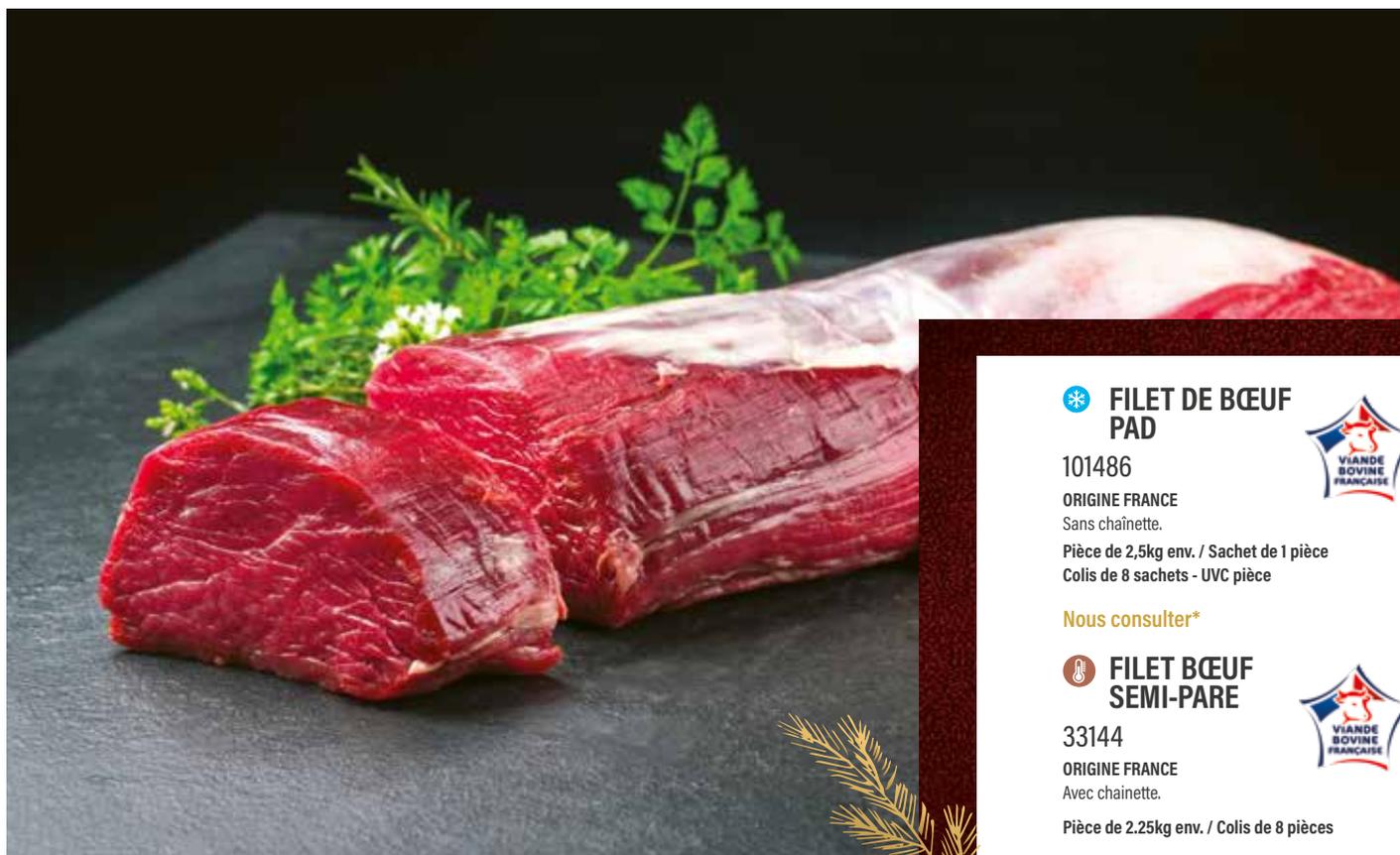
Pièce de 1.3kg / Colis de 2 pièces

16,90€ h.t. le kilo**



Les VIANDES

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE



* FILET DE BŒUF PAD

101486

ORIGINE FRANCE

Sans chaînette.

Pièce de 2,5kg env. / Sachet de 1 pièce
Colis de 8 sachets - UVC pièce

Nous consulter*

* FILET BŒUF SEMI-PARE

33144

ORIGINE FRANCE

Avec chaînette.

Pièce de 2.25kg env. / Colis de 8 pièces

Nous consulter*





**CŒUR DE RUMSTEAK PAD
COLLECTION RUBIE**

49399

ORIGINE FRANCE

Pièce de + de 2.5kg / Colis de 2 pièces



[Nous consulter*](#)



Tri des carcasses, sélection des morceaux et maturation optimale.
Les meilleurs bovins, les meilleurs quartiers et les meilleurs muscles selon un cahier des charges défini par nos experts Elivia et réunis sous une même collection ! Les muscles sont d'une qualité premium grâce à une maturation optimale de 10 jours minimum sous vide.

CŒUR DE RUMSTEAK PAD

196207

Origine UE.

Pièce de 3kg env.

[Nous consulter*](#)



PAVE DE COEUR DE RUMSTEAK MATURE

102956

Origine UE. Maturé 14 jours minimum.

Pièce de 170/190g / Colis de 20 pièces (3.6kg env.)

23,90€ h.t. le kilo** soit

4,30€ h.t. env. la pièce** de 180g



**COTE DE BŒUF
DETALONNEE**



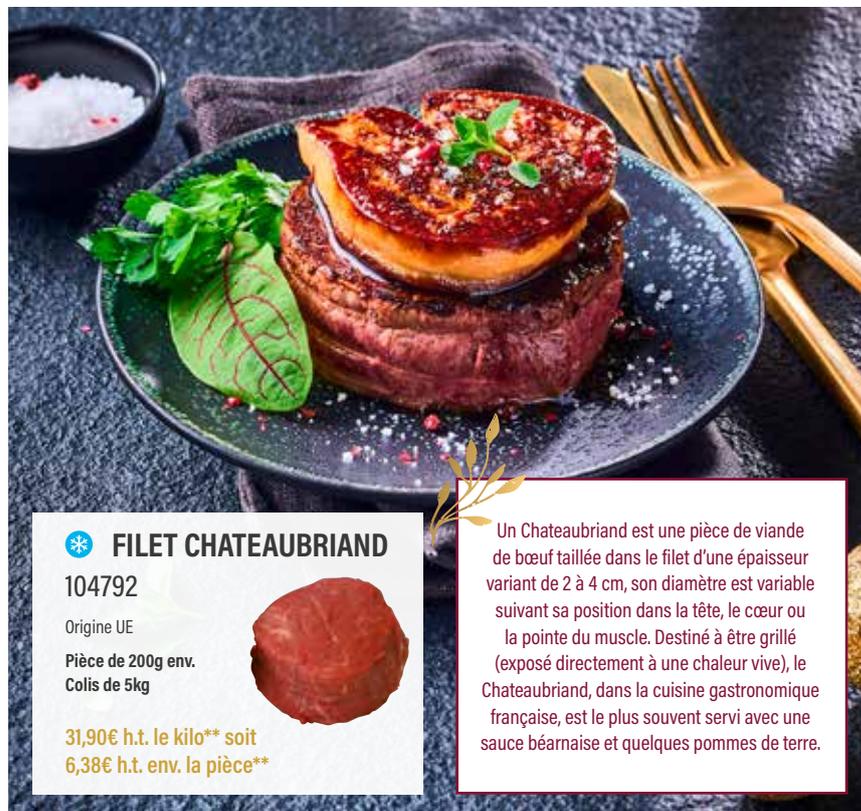
166468

ORIGINE FRANCE

Avec os.

Pièce de 5kg env. / Colis de 3 pièces

[Nous consulter*](#)



FILET CHATEAUBRIAND

104792

Origine UE

Pièce de 200g env.

Colis de 5kg



31,90€ h.t. le kilo** soit

6,38€ h.t. env. la pièce**



Un Chateaubriand est une pièce de viande de bœuf taillée dans le filet d'une épaisseur variant de 2 à 4 cm, son diamètre est variable suivant sa position dans la tête, le cœur ou la pointe du muscle. Destiné à être grillé (exposé directement à une chaleur vive), le Chateaubriand, dans la cuisine gastronomique française, est le plus souvent servi avec une sauce béarnaise et quelques pommes de terre.



COTE DE BŒUF MATUREE

100309

Origine UE.

Pièce de 350/380g / Colis de 12 pièces - UVC pièce

[Nous consulter*](#)



FILET MIGNON DE PORC AVEC CHAINETTE



149092

ORIGINE FRANCE

Pièce de 2 kg env / Colis de 6 pièces
DLC 7 jours*

[Nous consulter*](#)

FILET MIGNON DE PORC AVEC CHAINETTE

196027

Origine UE. Sous-vide

Pièce de 400/600g

[Nous consulter*](#)

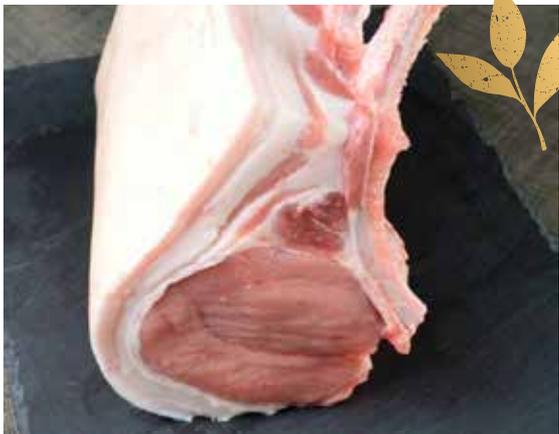
FILET MIGNON DE PORC

111552

Origine UE

Pièce de 300/500g / Colis de 5kg

10,95€ h.t. le kilo**



CARRÉ MANCHONNE DE PORC

22460

ORIGINE FRANCE

Sachet de 2kg env. / Colis de 4 sachets
DLC 7 jours*

[Nous consulter*](#)



Le porc fermier d'Argoat est élevé au cœur de la Bretagne sur un lit de paille. Il consomme 70% minimum de céréales, sans OGM, sans antibiotiques et sans farines animales. Son mode d'élevage respectueux lui confère une viande succulente, tendre et de délicates saveurs.

COTE DE COCHON FERMIER DE L'ARGOAT

3124

ORIGINE FRANCE

Carré de cochon avec couenne issu de porc fermier Label Rouge.

Pièce de 350g env. / Colis de 7kg

9,95€ h.t. le kilo soit**

3,48€ h.t. env. la pièce**



NOIX DE JOUE DE PORC

111528

Origine UE. Entière, semi-parée.

Morceau de 90/140g / Colis de 5kg

12,50€ h.t. le kilo soit**

1,44€ h.t. env. la pièce de 115g**



MOELLEUX EPAULE DE PORC

71881

ORIGINE FRANCE

Pièce de 80g env. / Sachet de 1kg
Colis de 5 sachets - DLC 7 jours*

[Nous consulter*](#)



PAVE DE VEAU SEMI-PARE

141027

ORIGINE FRANCE

Pièce de 2.2kg env.

[Nous consulter*](#)



FILET DE VEAU SEMI-PARE

105775

Origine UE

Pièce de 0,8/1,5kg / Colis de 5kg

29,90€ h.t. le kilo**



PAVE DE VEAU

88407

Origine UE. Prélevé dans la noix pâtissière.

Pièce de 160g env. / Colis de 3kg

24,40€ h.t. le kilo soit**

3,90€ h.t. env. la pièce**



JARRET D'AGNEAU ARRIERE

201274

Origine Nouvelle-Zélande.

Colis de 8 kg

15,90€ h.t. le kilo**



**CARRE D'AGNEAU
DECOUVERT 4/5 COTES**

105766

Origine Nouvelle Zélande.

Sachet de 2 pièces / Colis de 10 à 12kg

18,90€ h.t. le kilo soit**

3,40€ h.t. env. la portion de 180g**



GIGOT D'AGNEAU

111672

Origine Nouvelle-Zélande.

Pièce de 1.8/2.4kg / Colis de 10 pièces
UVC pièce

14,80€ h.t. le kilo**

Les GIBIERS

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE



SAUTE DE CHEVREUIL FIGUE
CARMELISEE & AIL NOIR

* SAUTE 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

7,95€ h.t. le kilo** soit
0,40€ h.t. env. la pièce** de 50g



* SAUTE DE CHEVREUIL CRU

110656

Origine UE

Morceau de 30/50g / Sachet de 2.5kg
Colis de 2 sachets

11,90€ h.t. le kilo** soit
0,48€ h.t. env. la pièce** de 40g



* SAUTE DE SANGLIER

105732

Origine UE et/ou hors UE.
Sans os, épaule, collier.

Morceau de 30/50g
Sachet de 2.5kg / Colis de 2 sachets

10,50€ h.t. le kilo** soit
0,42€ h.t. env. la pièce** de 40g





*** SAUTE DE KANGOUROU**

110641

Origine Australie. Cuisson désossé, dégraissé et coupé main ou chutes de pavés entièrement pelés et coupés main.

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

Colis de + ou - 5kg

7,80€ h.t. le kilo** soit

0,39€ h.t. env. la pièce** de 50g



*** PAVE DE CUISSOT DE CERF**

105728

Origine UE.

Issu du cuissot de cerf, sans os, sans peau.

Pièce de 140g env. / Colis de 7/8kg

14,50€ h.t. le kilo** soit

2,03€ h.t. env. la pièce**

*** PAVE DE BICHE**

55766

Pavé issu du cuissot, sans os, sans peau.

Pièce de 140g env. / Colis de 8kg

16,50€ h.t. le kilo** soit

2,31€ h.t. env. la pièce**



*** FILET MIGNON DE CERF**

105729

Prélevé dans le dos. Origine U.E.

Pièce de 150/500g / Colis de + ou - 10kg

28,90€ h.t. le kilo**



*** FILET DE FAISAN**

112741

Origine Grande-Bretagne. Poitrine de faisan désossée avec son aiguillette, sans peau.

Pièce de 90/130g / Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet

17,50€ h.t. le kilo** soit 1,93€ h.t. env. la pièce de 110g

Les élaborés ET les plats CUISINÉS

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR LA DISPONIBILITE



BOUDIN BLANC A 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

DLC 8 jours*

10,90€ h.t. le kilo** soit

1,36€ h.t. env. la pièce**



BOUDIN BLANC NATURE AU LAIT FRAIS

114853

PORC ORIGINE FRANCE

Au lait frais.

Pièce de 125g env. / Sachet de 8 pièces

Colis de 4 sachets

DLC 8 jours*

7,60€ h.t. le kilo** soit

0,95€ h.t. env. la pièce**



BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE AUX MORILLES 3%

142424

Morilles 3%.

PORC ORIGINE FRANCE

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

DLC 8 jours*

10,90€ h.t. le kilo** soit

1,36€ h.t. env. la pièce**



Mettre au four la noix de jambon décongelée pendant environ 80 minutes à 170°C. Après 45 min, la recouvrir de papier aluminium et terminer la cuisson pendant environ 30 min à 150°C. Le produit doit être cuit à une température de 75°C à cœur.



NOIX DE JAMBON MARINEE AU MIEL & A 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

9,90€ h.t. le kilo**



NOUVEAU

EPAULE DE PORCELET GRILL CUITE

32999

Origine UE.

Rôtie.

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

12,50€ h.t. le kilo**



Produit cuit en basse température, alliance du croustillant de la couenne et du fondant du cœur de la viande.



NOUVEAU

Produit cuit en basse température, alliance du croustillant de la couenne et du fondant du cœur de la viande.

 **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**



DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12



 **MOELLEUX EPAULE DE PORC CONFIT**

33110

PORC ORIGINE FRANCE

Pièce d'épaule de porc saumurée et confite dans la graisse de porc.

Poche de 1kg env. / Colis de 6 poches

DLC 40 jours*

9,90€ h.t. le kilo**



 **SAUTE D'AUTRUCHE SAUCE MANDARINE**

141654

Morceaux d'autruche assaisonnés, colorés au four puis mijotés dans une sauce sirupeuse liée d'une purée de mandarine. Le tout réhaussé de curacao et agrémenté de segment de mandarine.

Poche de 1.9kg (10 portions) / Colis de 2 poches

DLC 12 jours*

12,50€ h.t. le kilo** soit

2,38€ h.t. env. la portion**



Les Aides CULINAIRES



FONDS BRUN LIE KNORR®

554850

Boîte de 750g / Colis de 6 boîtes

14,50€ h.t. la boîte**



CREME BALSAMIQUE DE MODENE IGP

232447

Bouteille de 250ml / Colis de 12 bouteilles

4,60€ h.t. la bouteille**



🔥 CUIRE & ROTIR

64250

Bouteille de 1L / Colis de 6 bouteilles

7,90€ h.t. le litre**



JUS DE VEAU LIE KNORR®

89514

Pot de 1kg / Colis de 6 pots

21,45€ h.t. le kilo**



❄️ AIRELLES

2952

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

8,70€ h.t. le kilo**



*** PERSIL / AIL**

110392

Sachet zip de 250g / Colis de 8 sachets - UVC sachet

1,60€ h.t. le sachet**



Ail 100%, sans arôme artificiel,
ni colorant, ni exhausteur de goût.

🔥 AIL PELE

33039

Bocal de 1kg / Colis de 12 bocaux

6,95€ h.t. le kilo**



FLEUR DE SEL DE GUERANDE IGP

170778

Seau de 1kg

15,10€ h.t. le kilo**



Poivre polyvalent originaire de Madagascar. Grâce à ses notes d'agrumes, des saveurs boisées et fleuries, il sublime les plats sucrés-salés. À utiliser moulu ou concassé en fin de cuisson pour garder ses arômes. Pour optimiser sa saveur, il faut le laisser infuser.

NOUVEAU

POIVRE SAUVAGE VOANTSY PERIFERY

249607

Flacon de 160g / Colis de 12 flacons

13,90€ h.t. le flacon**



Poivre noir du Cambodge (I.G.P). Il se distingue par sa puissance aromatique avec des notes fleuries d'eucalyptus et de menthe fraîche. Il est aussi prestigieux qu'un grand cru et est utilisé dans les plus grands restaurants gastronomiques du monde.

NOUVEAU

POIVRE NOIR DE KAMPOT IGP

249841

Flacon de 170g / Colis de 12 flacons

12,90€ h.t. le flacon**



Les
accompagnements
& LES LÉGUMES





* FAGOT DE HARICOTS VERTS LARDES

4707

Porc origine UE.

Pièce de 45g / Barquette de 18 pièces / Colis de 2 barquettes

11,40€ h.t. la barquette** soit

0,63€ h.t. env. la pièce**



* FAGOT D'ASPERGES VERTES LARDES

4708

Porc origine UE.

Pièce de 45g / Barquette de 12 pièces / Colis de 6 barquettes

11,50€ h.t. la barquette** soit

0,96€ h.t. env. la pièce**

66



* ROULE DE COURGETTE A LA FONDUE DE CAROTTE

117896

Lamelle de courgette entourant une préparation à base de carottes assaisonnées.

Pièce de 40g / Colis de 40 pièces

11,80€ h.t. le kilo** soit

0,47€ h.t. env. la pièce**



Mise en œuvre : Pour une multitude de déclinaisons. En apéritif avec des sauces. En garniture pour accompagner les planchas, grillades. En accompagnement d'une salade. Repas végétarien. Simple rapide d'utilisation

* FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA

8967

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

16,90€ h.t. le kilo**



* TATIN AUX LEGUMES 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

1,70€ h.t. la pièce**



NOUVEAU

* TATIN AUX LEGUMES D'HIVER

55814

Composée de pâte feuilletée, carotte, butternut, panais, patate douce, topinambour, basilic, sel, poivre blanc, origan et thym.

Pièce de 100g / Colis de 24 pièces

1,50€ h.t. la pièce**



* CRUMBLE DE LEGUMES

104337

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

Pièce de 75g / Colis de 36 pièces

0,85€ h.t. la pièce**



* GAUFRE DE POMME DE TERRE

29247

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

Pièce de 85g / Colis de 48 pièces

1,00€ h.t. la pièce**



* EFUEILLE DE POMMES DE TERRE SARLADAISES

9092

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

Pièce de 90g / Colis de 24 pièces

0,95€ h.t. la pièce**



Une finition artisanale avec des morceaux de butternut. Prêt en 2 minutes au micro onde ou 15 minutes au four à 180°C.



NOUVEAU

* MOUSSELINE DE BUTTERNUT

55783

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

Pièce de 70g / Colis de 12x2 pièces

1,00€ h.t. la pièce**



* GRATIN DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE D'ETE 1% AROMATISE

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

1,20€ h.t. la pièce**



* GRATIN DE POMMES DE TERRE

105721

Composé de pommes de terre, crème, lait, Mozzarella.

Pièce de 120g / Colis de 40 pièces

0,70€ h.t. la pièce**



* 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

6,90€ h.t. le kilo** soit
0,69€ h.t. env. la pièce**



* ECRASE DE PRUNELLE AU FROMAGE

55758

Préparation à base de pomme de terre pruneau, beurre, fromage nature, échalote, sel, ciboulette, ail, persil, poivre blanc.

Pièce de 90g / Colis de 40 pièces

1,00€ h.t. la pièce**



* POELEE DE POMMES DE TERRE GRENAILLE A L'HUILE D'OLIVE

108166

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

Sachet de 1.5kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet

6,85€ h.t. le kilo**

68



Produit fabriqué à la main.

* GALETTE DE POMMES DE TERRE

29081

Pièce de 120g / Barquette de 20 pièces / Colis de 1 barquette

7,90€ h.t. le kilo** soit
0,95€ h.t. env. la portion**



* ECRASE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE D'ISIGNY AOP & AUX CEPES

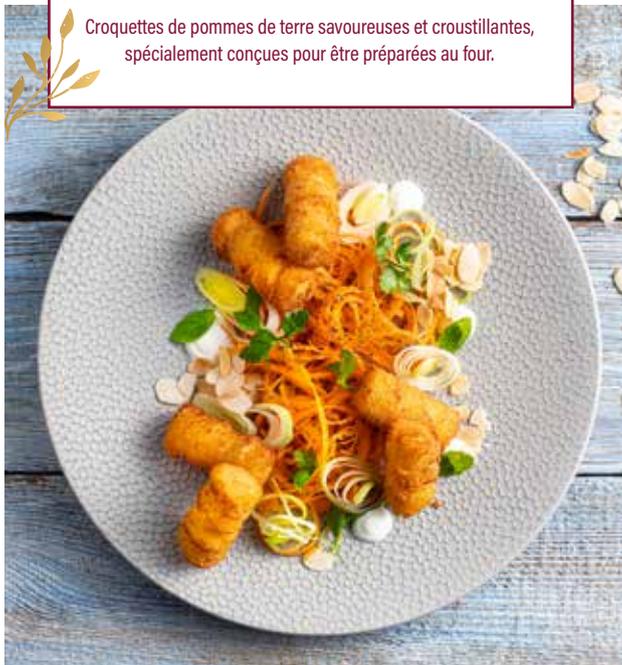
19249

Préparation à base de pommes de terre, de beurre d'Isigny AOP et de cèpes.

Pièce de 100g / Sachet de 1.5kg / Colis de 2 sachets

9,50€ h.t. le kilo** soit
0,95€ h.t. env. la portion**

Croquettes de pommes de terre savoureuses et croustillantes, spécialement conçues pour être préparées au four.



* POMME CROQUETTE AU FOUR

201070

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

2,10€ h.t. le kilo**



Au micro-ondes pendant 1 minute, ou au four pendant 15 minutes à 200°C



* GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS

24002

Pré-cuit. 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

DLC 21 jours*

5,90€ h.t. le kilo**

* 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

2,85€ h.t. le kilo**



* GRATIN DAUPHINOIS FROMAGER

72337

Composé de pommes de terre, sauce à base de crème et de jaune d'œuf issu de poules élevées au sol et d'ail.

Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets

3,40€ h.t. le kilo**





Plus que des simples purées, faites-en des bases de votre créativité en réinventant vos recettes : crumble, flan, tarte, ou encore velouté.



*** PUREE DE CELERI**

110814

100% de légumes.

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

3,60€ h.t. le kilo**



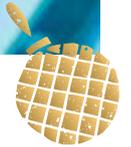
*** PUREE DE PATATES DOUCES**

1005

100% légumes. Patates douces réduites en purée.

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

7,70€ h.t. le kilo**



70



*** PUREE DE POTIRON CE2**

110807

ORIGINE FRANCE

Potiron et potimarron réduits en purée.

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

4,90€ h.t. le kilo**



*** PUREE DE CAROTTES CE2**

118146

ORIGINE FRANCE

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

3,20€ h.t. le kilo**





Goûr relevé grâce à la présence de truffe.

NOUVEAU

PUREE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS

72626

Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets

4,10€ h.t. le kilo**



POELEE GOURMANDE AUX MARRONS



108900

Composée de pommes de terre prérites, marrons, champignons de Paris, fèves pelées, pholiotés, 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**



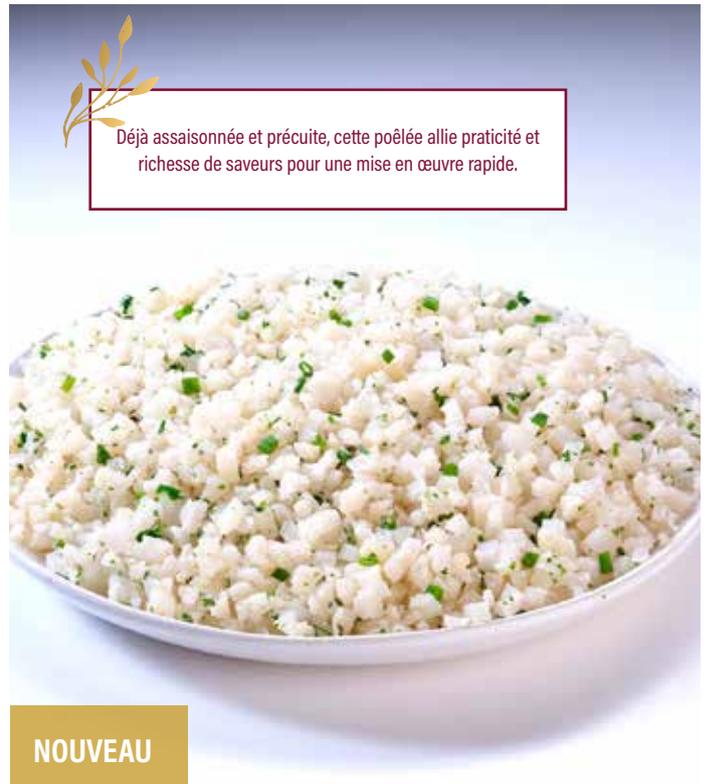
POELEE DE PETIT EPEAUTRE AUX ASPERGES & MORILLES

7288

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

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

8,20€ h.t. le kilo**



Déjà assaisonnée et précuite, cette poêlée allie praticité et richesse de saveurs pour une mise en œuvre rapide.

NOUVEAU

RIZ DE CHOUX FLEURS ASSAISONNES CAULI CRUNCH

19954

Marie Thumas. Mélange de chou-fleur, herbes aromatiques, huiles et graisses végétales et épices.

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

3,50€ h.t. le kilo**





*** MARRON ENTIER**

117510

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

8,60€ h.t. le kilo**



*** FEVE PELEE**

110881

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

4,95€ h.t. le kilo**



*** ASPERGE VERTE**

208007

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

8,90€ h.t. le kilo**



*** POIS GOURMANDS**

117511

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

4,80€ h.t. le kilo**



Texture tendre. Saveur très douce ainsi qu'un léger goût de beurre. Parfait pour réaliser soupes, veloutés, potages, gratins ou purées. Il peut se cuire au four ou à la vapeur. En accompagnement de gibier et viande en sauce.



*** BUTTERNUT EN CUBES**

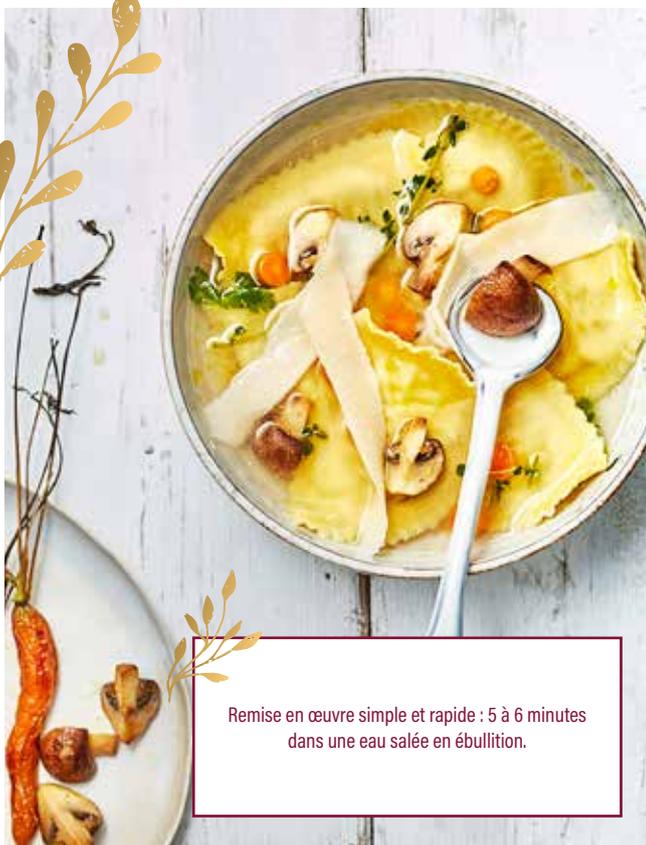
108886

ORIGINE FRANCE

Dim. 10x10mm.

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

3,90€ h.t. le kilo**



Remise en œuvre simple et rapide : 5 à 6 minutes dans une eau salée en ébullition.

*** GRANDI MEZZELUNE CEPES & TRUFFE D'ETE**

19143

Pâtes aux œufs farcies d'une préparation à base de cèpes, de truffes d'été (Tuber Aestivum) 1,8%, ricotta, oignon et persil.

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

14,50€ h.t. le kilo**



*** CAPPELLACCI AUX ASPERGES VERTES**

19732

Pâtes aux œufs farcies d'une préparation à base d'asperges, chapelure tendre, ricotta, huile d'olive vierge extra, Pecorino Romano DOP et Grana Padano DOP.

Pièce de 21g / Sachet de 500g / Colis de 6 sachets - UVC sachet

11,70€ h.t. le kilo**

*** RIZ NOIR VENERE CUIT**

29170

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

5,60€ h.t. le kilo**

Un incontournable de la cuisine Italienne. La couleur noire permet de jolis dressages. Comme il est déjà cuit, c'est un produit service. Utilisation à chaud comme à froid.



ACCORD gourmand



RISORITTO IGP

241140

Qualité supérieure.

Sachet de 2.5kg

3,60€ h.t. le kilo**



TARTUFFADE SAUCE A LA TRUFFE D'ETE 1,1% AROMATISEE

71367

Tuber Aestivum .

Pot de 500g / Colis de 6 pots

7,80€ h.t. le pot**



Une sauce à la Truffe idéale pour accompagner vos plats du quotidien tels que les pâtes ou les risottos. À utiliser chaude pour un effet encore plus subtil.

❄️ POINTE D'ASPERGE VERTE

114354

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

16,00€ h.t. le kilo**



NOUVEAU

DISPONIBLE A PARTIR DU 05/12

🌡️ TRUFFE NOIRE FRAICHE ENTIERE

72625

Catégorie 1. Tuber melanosporum Vitt.

Pièce de 10 à 120g

Nous consulter*

Livraison en sachet directement chez vous par colis réfrigéré.





*** MELANGE FORESTIER**

111122

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

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

4,75€ h.t. le kilo**



MELANGE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS SECHES

83485

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

Pot PET de 500g / Colis de 6 pots

12,95€ h.t. le pot**



*** COCKTAIL DE 5 CHAMPIGNONS**

107172

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

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

3,95€ h.t. le kilo**



*** MORILLE**

111121

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

26,50€ h.t. le kilo**

MORILLE EXTRA SECHÉE

249710

Pot PET de 400g / Colis de 6 pots

49,00€ h.t. le pot**





*** CEPE EN MORCEAUX**

108177

Sachet de 1kg
Colis de 5 sachets - UVC sachet

9,50€ h.t. le kilo**

CEPE CHOIX SECHE

249719

Pot PET 500g
Colis de 6 pots

34,50€ h.t. le pot**



*** CEPE BOUCHON**

107220

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

13,90€ h.t. le kilo**



TROMPETTE DE LA MORT SECHEE

249717

Pot PET 400g / Colis de 6 pots

38,50€ h.t. le pot**



*** GIROLLE ENTIERE**

111123

A blanchir.

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

10,90€ h.t. le kilo**

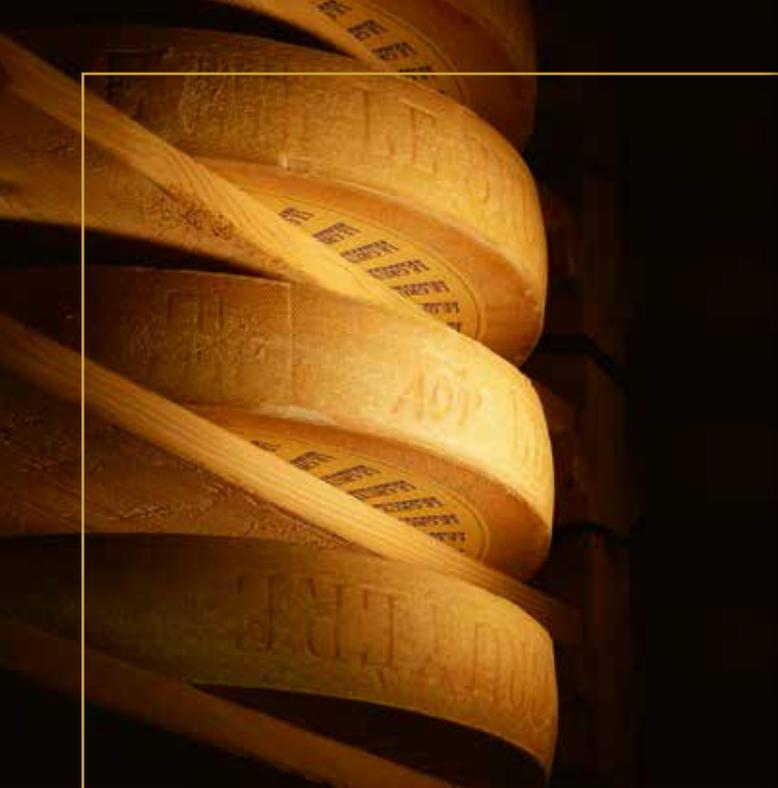
Les pains & **LES FROMAGES**



UNE MARQUE *une histoire*



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



 **LAIT DE FRANCE**

 **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

23,50€ h.t. le kilo**



 **TETE DE MOINE AOP**
171944

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

Pièce de 900g env. / Colis de 4 pièces

22,90€ h.t. le kilo**



FRISEUR FROMAGE BOIS
171947

TVA 20%

24,00€ h.t. la pièce**



 **TOMME DE SAVOIE IGP FERMIERE
«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

15,00€ 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*





COMTE 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

17,20€ h.t. le kilo**



CANTAL AOP JEUNE 1/16



56094

28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 2.5kg env. / Colis de 2 pièces

10,20€ 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

14,10€ 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

11,95€ h.t. le kilo**



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

11,80€ h.t. le kilo**



TOMME GRISE



112481

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

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

8,50€ h.t. le kilo**

AU BON LAIT DE FRANCE



NOUVEAU

TOMME DE BREBIS «LE SEVERAC»

145630

Fromage de brebis.
35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

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

19,30€ h.t. le kilo**



NOUVEAU

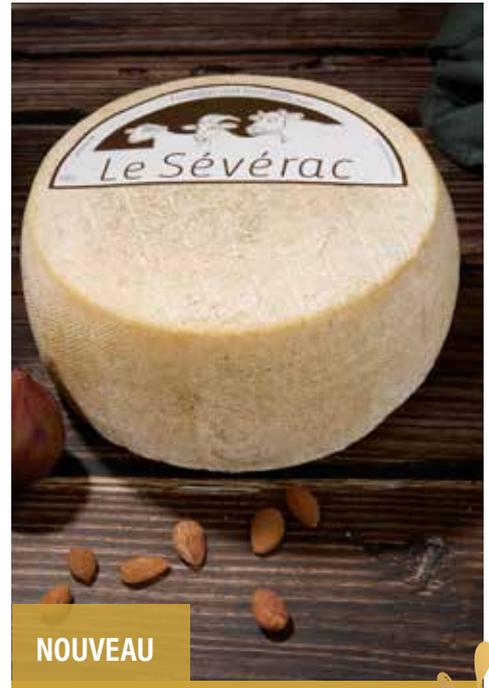
TOMME DE CHEVRE «LE SEVERAC»

145628

Fromage de chèvre.
29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce

19,70€ h.t. le kilo**



NOUVEAU

TOMME 3 LAITS «LE SEVERAC»

145629

Fromage au lait de vache, lait de brebis, lait de chèvre
34% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce

17,90€ h.t. le kilo**



OSSAU-IRATY AOP PRIMEUR «Fleur de Pré»

113803

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

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

15,70€ h.t. le kilo**



ROQUEFORT AOP «Fleur de Pré»

32289

Fromage de brebis.
31,7% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Demi-pièce de 1.35kg env. / Colis de 4 pièces

13,90€ h.t. le kilo**



ROQUEFORT AOP MARIA GRIMAL

30535

Fromage de brebis.
31,7% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 330g / Colis de 8 pièces

7,90€ h.t. la pièce**








**BLEU D'AUVERGNE
AOP FERMIER
«CROIX ST ROBERT»**

50329

28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

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

12,50€ h.t. le kilo**





**BLEU DE CHEVRE
«LA MEMÉE»**

144684

29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,25kg env. / Colis de 4 pièces

18,90€ h.t. le kilo**






**SAINTE-MAURE DE
TOURAIN AOP FLEURI**

119584

Fromage de chèvre.
24,2% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 5 pièces

4,80€ h.t. la pièce**






**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

9,70€ h.t. le kilo**






VALENCAY AOP

111366

Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 220g / Colis de 6 pièces

4,30€ h.t. la pièce**





COURONNE DE TOURAIN CENDREE

31947

Fromage de chèvre.
21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 170g / Colis de 6 pièces

3,75€ h.t. la pièce**

UNE MARQUE une histoire



Dans le sillon tracé par Paul BOCUSE, quelques entreprises lyonnaises se veulent garantes de la tradition. De ces maisons historiques et inimitables, la fromagerie La Mère RICHARD, fondée en 1965, tient toute sa place. Célèbre pour ses fromages emblématiques, tels que le Saint-Marcellin et le Saint-Félicien, Renée RICHARD propose également une large gamme de produits sélectionnés au fil des années, des plus petites spécialités locales aux plus grandes AOP, des moindres produits fermiers aux fromages venus d'autres contrées. Découvrez notre sélection pour les fêtes de fin d'année, pour le plaisir de vos clients !



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-FELICIEN

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**



LOCALISATION : Ce Camembert Fleur de Pré est produit dans notre atelier de fabrication à Lessay en Normandie.

PROVENANCE DU LAIT : Le lait collecté est issu des vaches bénéficiant d'une longue période de pâturage, favorisé par la douceur du climat et la portance des sols, entre mer et bocage lui conférant une signature organoleptique à part.

APPELLATION : Ce camembert possède l'appellation AOP (Appellation d'Origine Protégée), il est moulé manuellement à la louche.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : Il révèle des arômes de sous-bois.



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

3,70€ 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**





DELICE AU CALVADOS
 16999
 22% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE
 Pièce de 250g / Colis de 4 pièces
 4,10€ h.t. la pièce**




66

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

99



Chaque petit camembert est moulé à la main, puis découpé en deux horizontalement avant d'être garni d'une préparation à base de fromage blanc (Truffe noire ou herbes aromatiques ou piment d'Espelette).
 A consommer tel quel, chaud cuit au four ou au barbecue.



PETIT DELICE DU COTENTIN A LA TRUFFE NOIRE
 16648
 Tuber melanosporum. 19% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE
 Pièce de 150g / Colis de 6 pièces
 5,80€ h.t. la pièce**



PETIT DELICE DU COTENTIN AUX HERBES
 16896
 19% de M.G. sur prod. fini.
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE
 Pièce de 150g / Colis de 6 pièces
 3,55€ h.t. la pièce**



PETIT DELICE DU COTENTIN AU PIMENT D'ESPELETTE
 16898
 19 % de M.G. sur prod. fini.
 LAIT CRU ORIGINE FRANCE
 Pièce de 150g / Colis de 6 pièces
 3,55€ 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**



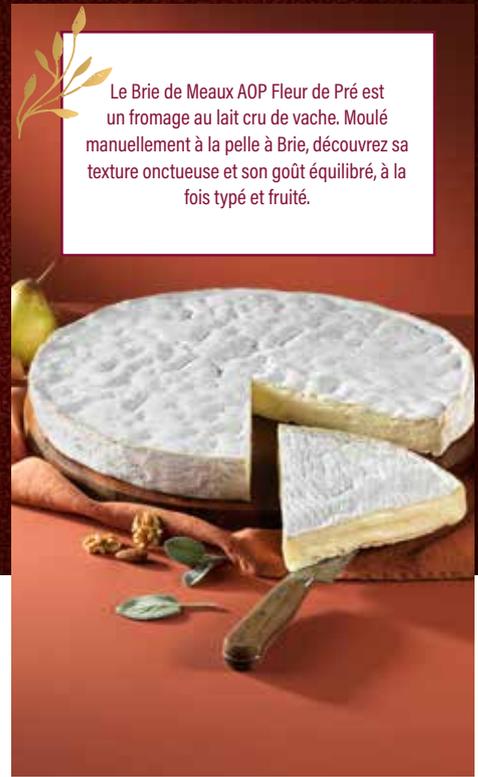
BRIE DE MELUN AOP
3/4 AFFINE

56711

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

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

17,80€ h.t. le kilo**



Le Brie de Meaux AOP Fleur de Pré est un fromage au lait cru de vache. Moulé manuellement à la pelle à Brie, découvrez sa texture onctueuse et son goût équilibré, à la fois typé et fruité.

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

39512 - 3/4 AFFINE

12,35€ h.t. le kilo**

112216 - 1/2 AFFINE

12,35€ h.t. le kilo**



PONT-L'ÉVÈQUE AOP
«Fleur de Pré»

112179

23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 220g / Colis de 6 pièces

3,40€ h.t. la pièce**



LIVAROT AOP
«Fleur de Pré»

32113

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

4,00€ h.t. la pièce**



MUNSTER AOP
«Fleur de Pré»

32109

27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 750g env. / Colis de 2 pièces

11,80€ h.t. le kilo**





MAROILLES AOP

42743

26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 720g / Colis de 12 pièces

10,90€ h.t. la pièce**



EPOISSES AOP AFFINE AU MARC DE BOURGOGNE «Fleur de Pré»

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

200006

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

6,40€ h.t. la pièce**

200005

Pièce de 900g env. / Colis de 2 pièces

19,90€ h.t. le kilo**



MADELEINE DE CHEVRE



144347

21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 35g / Colis de 15 pièces

0,80€ h.t. la pièce**



CANNELE DE CHEVRE

144346

26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 50g / Colis de 12 pièces

1,10€ h.t. la pièce**



CŒUR GOURMAND



Fromage de chèvre frais garni de préparation de fruits.
12 à 13% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 80g / Barquette de 4 pièces
Colis de 2 barquettes non panachés

48965 - FIGUE

1,80€ h.t. la pièce**

48963 - MARRON

1,80€ h.t. la pièce**



APOLLINE AUX FLEURS 

4301

Fromage de chèvre frais enrobé 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 BUCHE DECOREE 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**



ROULE AIL&FINES HERBES 

2609

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

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 1.9kg env. / Colis de 1 pièce

13,50€ h.t. le kilo**

 **LAIT DE FRANCE**

PLATEAU 5 FROMAGES

145087

LAIT ORIGINE FRANCE

Composition : Gaperon ail & poivre, 170g

Brie pasteurisé, 200g

Bleu d'Auvergne AOP, 150g 

Cantal jeune AOP, 200g 

St Nectaire laitier AOP, 200g 

Plateau de 900g / Colis de 5 plateaux

16,40€ h.t. le plateau**



PLATEAU FESTIF 5 FROMAGES 

144586

LAIT ORIGINE FRANCE

Livré filmé avec son ardoise école.

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

Langres AOP, Lait cru, 180g  ; Roquefort AOP, Lait cru, 100g 

Plateau de 800g / Colis de 6 plateaux

19,50€ h.t. le plateau**



ABRICOT MOELLEUX

180867

MAITRE PRUNILLE
N°4

Barquette de 1kg / Colis de 8 barquettes

14,50€ h.t. le kilo**

RAISIN SEC GOLDEN

178189

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

6,15€ h.t. le kilo**



BEURRE AOP CHARENTES-POITOU DEMI-SEL CONVLETTE

16723

80% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 15g / Boîte de 10 pièces / Colis de 8 boîtes

19,40€ h.t. le kilo** soit

0,29€ h.t. la pièce**

BEURRE AOP CHARENTES-POITOU DOUX CONVLETTE

16724

82% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 15g / Boîte de 10 pièces / Colis de 8 boîtes

19,40€ h.t. le kilo** soit

0,29€ h.t. la pièce**

BEURRE 1/2 SEL CONVLETTE

40120

80% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE

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

17,60€ h.t. le kilo** soit

0,26€ h.t. la pièce**

BEURRE DOUX CONVLETTE

53085

82% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE

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

17,60€ h.t. le kilo** soit

0,26€ h.t. la pièce**



Le Beurre d'Isigny AOP est 100 % naturel, il est composé d'au moins 82 % de matière grasse pour le beurre doux et 80 % de matière grasse pour le beurre demi sel, et également d'eau, de protéines et de sels minéraux. Tout comme la crème dont il est issu, il ne contient aucun colorant, conservateur, ni arôme artificiel.



BEURRE D'ISIGNY AOP

LAIT ORIGINE FRANCE

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

Non panachés

144792 - DOUX

82% de M.G.

14,00€ h.t. le kilo** soit

0,21€ h.t. env. la coupelle**

144791 - DEMI-SEL

80% de M.G.

14,00€ h.t. le kilo** soit

0,21€ h.t. env. la coupelle**

Les PAINS



* PAIN FINEDOR®

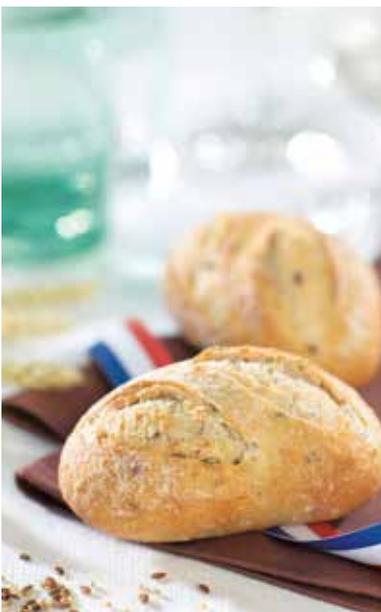
116809

LENOTRE

Précuit sur sole.

Pièce de 45g / Colis de 50 pièces

0,330€ h.t. la pièce**



* PETIT PAIN AUX CEREALES

116811

LENOTRE

Précuit sur sole.

Pièce de 45g / Colis de 60 pièces

0,280€ h.t. la pièce**



* PAIN AUX FRUITS

107598

Fruits : raisins secs, noisettes, abricots secs.

Pièce de 180g / Colis de 20 pièces

1,80€ h.t. la pièce**



* MINI PERENE CAMPAGNE

113950

Précuit.

Pièce de 70g / Colis de 100 pièces

0,320€ h.t. la pièce**



* PETIT PAIN ESSENTIEL

Précuit sur sole.

101672 - CARRE

Pièce de 40g / Colis de 200 pièces

0,115€ h.t. la pièce**

101742 - RECTANGLE

Pièce de 55g / Colis de 140 pièces

0,160€ h.t. la pièce**



Les gourmandises & LES DESSERTS



Les Desserts INDIVIDUELS



* 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**



* BUCHETTE 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**



* BUCHETTE CREME 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**



Elle se distingue par sa mousse au gianduja, association de chocolat au lait et de noisettes, qui lui apporte une belle onctuosité.

NOUVEAU

* BUCHETTE GIANDUJA CARAMEL

19206

Bûche composée d'un biscuit cacao, d'un croquant au chocolat au lait et à la noisette et d'une ganache caramel, le tout surmonté d'une mousse au chocolat au lait et noisettes «gianduja». Finition : nappage au chocolat et noisettes hachées

Pièce de 97g / Boîte de 2 pièces / Colis de 12 boîtes

7,20€ h.t. la boîte** soit
3,60€ h.t. env. la pièce**



Fabriqué en France. Sans gluten.

Mise en œuvre : Déposer le macaron encore surgelé dans une assiette de présentation. Faire réchauffer au micro-ondes à 800W pendant 30 secondes.



* MACARON CHOCOLAT CŒUR PRALINE

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

1,80€ 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**



*** SABLE CREMEUX 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**



*** SABLE 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**



Produit prêt à l'emploi avec une forme ludique. Il se compose de deux génoises imbibées d'un sirop saveur framboise et de mousses à la fraise et à la framboise.

NOUVEAU

*** ETOILE FRUITS ROUGES**

55759

Entremets composé de deux génoises imbibées d'un sirop saveur framboise et d'une mousse fraise framboise. Le tout recouvert d'un nappage rouge.

Pièce de 53g / Boîte de 20 pièces

1,05€ h.t. la pièce**



Son cœur est garni d'un confit mangue-passion avec cubes de mangue et d'ananas

NOUVEAU

*** BUCHETTE MANGUE PASSION**

19205

Bûche composée d'une génoise épaisse, d'un croustillant citron et citron vert, d'un confit mangue passion et d'une mousse fruits exotiques. Le tout recouvert d'un nappage jaune et décor chocolat lait.

Pièce de 101g / Boîte de 2 pièces / Colis de 12 boîtes

5,90€ h.t. la boîte** soit
2,95€ h.t. env. la pièce**



Son originalité repose sur un cœur exotique à la purée de fruits de la passion et au jus de citron vert.



NOUVEAU

* CHEESECAKE CŒUR EXOTIQUE

55762

Composé d'une base crumble coco, d'un appareil vanille et d'un cœur crème fruits de la passion.

Diam. 7cm

Pièce de 100g / Colis de 20 pièces

1,70€ h.t. la pièce**



Réinterprétation du Fraisier, retravaillé avec une recette légère, moins sucrée, personnalisable et avec une maîtrise du coût-portion.



NOUVEAU

* ENTREMET 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

2,00€ h.t. la pièce**



* DOME 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**



* DOME CITRON

29807

Composé d'une mousse au citron garnie d'un crémeux de fruits tropicaux sur un biscuit aux amandes et noix de coco, recouvert d'un glaçage jaune et décoré de spaghettis de chocolat blanc.

Diamètre : 7,5cm

Pièce de 85g / Colis de 12 pièces

1,90€ h.t. la pièce**



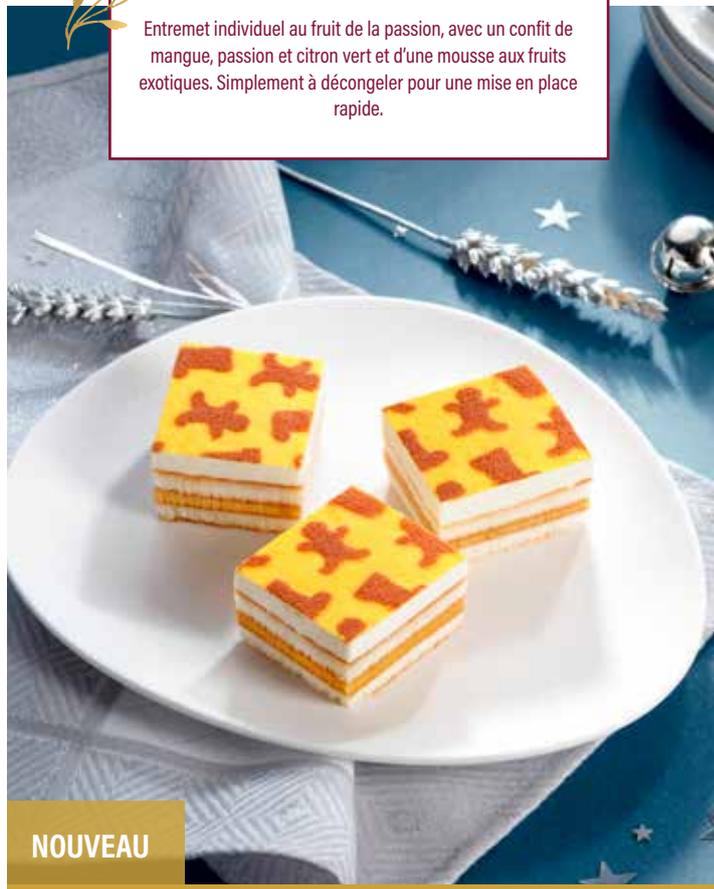
*** SABLE CITRON MERINGUE**

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

1,50€ h.t. la pièce**



Entremet individuel au fruit de la passion, avec un confit de mangue, passion et citron vert et d'une mousse aux fruits exotiques. Simplement à décongeler pour une mise en place rapide.

NOUVEAU

*** INDIVIDUEL FRUITS EXOTIQUES**

55760

Composé de génoises nature dont une imbibée au fruit de la passion, d'un confit mangue passion citron vert et d'une mousse fruits exotiques. Finition : décors velours.

Pièce de 56g / Colis de 30 pièces

0,95€ h.t. la pièce**



Un dessert emblématique à la texture onctueuse, cette crème se dresse sans contenant. A caraméliser juste avant de servir pour une jolie présentation assiette.

NOUVEAU

*** DOUCEUR CREME BRULEE**

200383

Composé d'une crème brûlée déposée sur un financier.

Pièce de 90g / Colis de 20 pièces

1,70€ h.t. la pièce**



*** BABA LIMONCELLO**

19164

Imbibé d'alcool à l'arôme limoncello et nappé d'une gélatine de citron.

Pièce de 130g / Colis de 15 pièces

1,60€ h.t. la pièce**



Vous pouvez le puncher selon vos envies, avec du limoncello par exemple, du rhum, du grand marnier, de la chartreuse...

*** BABA KOUGLOF**

19148

Sans alcool, nappé d'une gélatine à l'abricot.

Pièce de 150g / Colis de 15 pièces

1,95€ h.t. la pièce**



Les Desserts INDIVIDUELS GLACES



* PERE NOEL GLACE

4787

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

Pièce de 80ml / Colis de 16 pièces

0,50€ h.t. la pièce**



* BUCHETTE GLACEE CHOCOLAT/VANILLE

9129

Glace chocolat et glace vanille.

Pièce de 120ml / Colis de 24 pièces

0,44€ h.t. la pièce**



NOUVEAU PARFUM

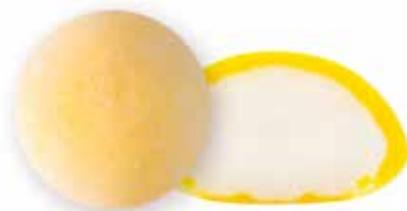
* BUCHETTE VANILLE FRAISE

55741

Glace goût fraise et glace vanille.

Pièce de 120ml / Colis de 24 pièces

0,42€ h.t. la pièce**



NOUVEAU

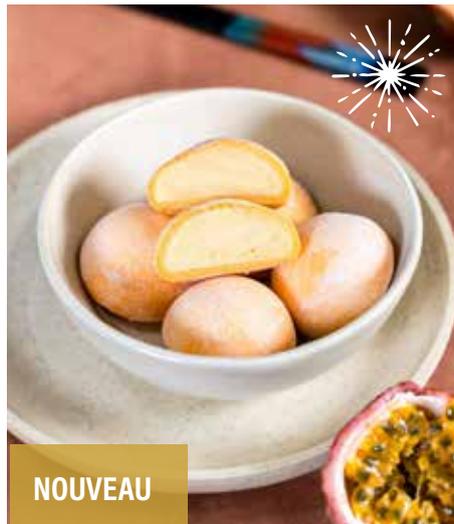
* MOCHI GLACE YUZU CITRON

55753

Glace végétale yuzu et citron enrobée d'une fine pâte de riz saveur yuzu.

Pièce de 35g / Barquette de 24 pièces
Colis de 10 barquettes

0,85€ h.t. la pièce**



NOUVEAU

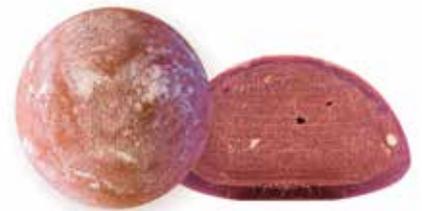
* MOCHI GLACE MANGUE PASSION

55754

Glace végétale à la mangue et aux fruits de la passion enrobée d'une fine pâte de riz.

Pièce de 35g / Barquette de 24 pièces
Colis de 10 barquettes

0,85€ h.t. la pièce**



NOUVEAU

* MOCHI GLACE CHOCOLAT NOISETTE

55749

Crème glacée au cacao avec des éclats de noisettes caramélisées enrobée d'une fine pâte de riz au cacao.

Pièce de 35g / Barquette de 24 pièces
Colis de 10 barquettes

0,90€ h.t. la pièce**



*** CROQUANTIN VANILLE**

55024

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, éclats de noisettes et amandes caramélisées, cœur de meringue.

Pièce de 80g / Colis de 8 pièces

12,30€ h.t. le colis** soit

1,54€ h.t. env. la pièce



*** TARTUFO COCCO NOCCIOLA**

29167

Glace semifreddo à la noix de coco avec une sauce noisette, recouverte de pépites de noisette et noix de coco râpée.

Pièce de 80g / Colis de 12 pièces

1,15€ h.t. la pièce**



*** MINI NORDICA**

19256

Glace goût vanille avec enrobage au cacao.

Pièce de 120ml / Colis de 30 pièces

0,55€ h.t. la pièce**



*** NOUGAT GLACE**

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

1,20€ h.t. la pièce**

Les Desserts A PARTAGER



* BUCHE 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

17,90€ h.t. la pièce**



* BUCHE FRUITS ROUGES

20299

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

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

18,90€ h.t. la pièce**



* BANDE 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

13,50€ h.t. la pièce**



* BUCHE CHOCOLAT

120374

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

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

10,50€ h.t. la pièce** soit

0,75€ h.t. env. la part** de 54g



* OPERA CAFE 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 (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce

15,70€ h.t. la pièce**



* BANDE BAVAROIS SPECULOOS

120938

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

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

12,20€ h.t. la pièce**



*** BANDE BAVAROIS POIRE CAMEL**

118208

Bavarois poire et caramel avec un biscuit imbibé d'eau de vie Poire Williams.

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

11,50€ 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 360x80x40mm
Pièce de 700g (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce

12,50€ h.t. la pièce**



*** BANDE PASSION DES ILES**

3485

Couches de mousses aux fruits de la passion et biscuits, imbibés de sirop de fruit de la passion et couvertes d'un glaçage orange.

Dimensions 360x40x80mm
Pièce de 700g (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce

10,90€ h.t. la pièce**

Les Desserts
A PARTAGER
glacés



A trancher et peut être présenté entre deux gaufrettes façon sandwich glacé.



NOUVEAU

*** GLACE VANILLE FRAISE A DEMOULER**

55763

Glace goût vanille et aromatisée à la fraise à démouler.

Pièce de 470g / Colis de 9 pièces

1,90€ h.t. la pièce**



A trancher et peut être présenté entre deux gaufrettes façon sandwich glacé.



NOUVEAU

*** GLACE VANILLE CHOCOLAT A DEMOULER**

55757

Glace goût vanille et goût chocolat à démouler.

Pièce de 465g / Colis de 9 pièces

1,90€ h.t. la pièce**

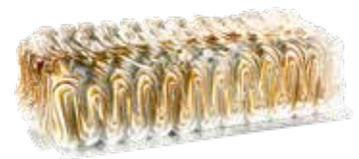
*** OMELETTE NORVEGIENNE**

114159

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

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

14,50€ h.t. la pièce**



*** 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

15,80€ 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.

98



* SORBET PLEIN FRUIT MANGUE

29738

Sorbet mangue 63% et jus de citron.

Bac de 2.5L / Colis de 2 bacs - UVC bac

21,00€ h.t. le bac** soit 8,40€ h.t. le litre



* SORBET PLEIN FRUIT POIRE

29743

Sorbet poire Williams 70% et jus de citron.

Bac de 2.5L / Colis de 2 bacs - UVC bac

21,00€ h.t. le bac** soit 8,40€ h.t. le litre



* SORBET PLEIN FRUIT POMME VERTE

29744

Sorbet pomme verte 70% et jus de citron.

Bac de 2.5L / Colis de 2 bacs - UVC bac

21,00€ h.t. le bac** soit 8,40€ h.t. le litre



* CREME GLACEE MARRON

19545

Crème glacée onctueuse au marron avec des brisures de marron.

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

21,00€ h.t. le bac** soit 8,40€ h.t. le litre



* CREME GLACEE NOISETTE

29710

Crème glacée à la pâte de noisettes.

Bac de 2.5L / Colis de 2 Bacs - UVC Bac

21,00€ h.t. le bac** soit 8,40€ h.t. le litre



* CREME GLACEE YAOURT

29727

Crème glacée au yaourt brassé au lait entier.

Bac de 2.5L / Colis de 2 bacs - UVC bac

21,00€ h.t. le bac** soit 8,40€ h.t. le litre

Les Bases POUR VOS Créations



Anéo est un chocolat blanc de couleur claire, très peu sucré qui caresse le palais grâce à son goût de lait frais et onctueux, parfaitement équilibré avec des notes chaudes et fleuries de vanille de Madagascar. D'une fluidité parfaite et d'une texture très fondante, il sera l'allié de votre créativité pour tout type de créations.



CHOCOLAT DE COUVERTURE EN FONDETTE ANÉO BLANC

236960

34% de cacao.

Seau de 5kg

24,90€ h.t. le kilo**



POUDRE DE CACAO EXTRA BRUTE

116138

Sachet de 1kg / Colis de 6 sachets

24,90€ h.t. le kilo**



PRALINE GRAINS NOISETTES

183932

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets

23,90€ h.t. le kilo**



Chocolat noir d'incorporation sans amertume avec une couleur intense chocolat. Idéal en ganache pâtissière, en mousse, pour réalisation de cœur coulant au chocolat... Sa fluidité faible est idéale pour l'incorporation



NOUVEAU

CHOCOLAT NOIR YBOKAWO 55%

84335

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

Seau de 5kg

16,95€ h.t. le kilo**



COUVERTURE DE CHOCOLAT

toque&tablier

Seau de 5kg

239243 - NOIR

64% de cacao.

17,50€ h.t. le kilo**

239242 - LAIT

38% de cacao.

17,95€ h.t. le kilo**

Inépuisable source d'inspiration culinaire, redécouvrez-le sous forme d'éclats croquants. Idéal pour parfumer vos recettes.



SPECULOOS BISCOFF® CONCASSE

178751

Sachet de 750g / Colis de 8 sachets

6,50€ h.t. le sachet**



AMANDE EFFILEE

179168

MAITRE PRUNILLE

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

Nous consulter*



CREME DE MARRONS

116470

Boîte 4/4 / Colis de 12 boîtes

6,70€ h.t. la boîte**



EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR

242539

Bouteille de 1L / Colis de 6 bouteilles

41,90€ h.t. le litre**



EXTRAIT DE VANILLE TAHITIENSIS AVEC GRAINS

118574

Bouteille de 500g / Colis de 6 bouteilles

41,20€ h.t. la bouteille**



GOUSSE DE VANILLE GOURMET 16/20 CM

247894

Tubo de 150g / Colis de 6 tubos

22,85€ h.t. le tubo**





CREME ANGLAISE UHT

64977

Prête à l'emploi.

Bouteille de 2L / Colis de 6 bouteilles

3,20€ h.t. le litre**

FRAMBOISE ENTIERE

11141

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

6,95€ h.t. le kilo**



SAUCE DESSERT CHOCOLAT

242342

Bouteille de 1kg / Colis de 6 bouteilles

6,50€ h.t. la bouteille**



MYRTILLE

11146

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

6,95€ h.t. le kilo**



101

Fabriqué à partir de fruits sains et mûrs. Idéal pour vos préparations de recettes sal  es et sucr  es, brochettes de fruits !



ANANAS CHUNKS

104148

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

5,40€ h.t. le kilo**

MANGUE CHUNKS

103913

Morceau de 20x20mm.

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets
UVC sachet

4,50€ h.t. le kilo**



ACCORD götschmand



Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale est un support avec d'infinies possibilités de personnalisation. (ex pour la réalisation du New York Roll en le trempant dans du chocolat et des pistaches concassées).



Les purées 100% fruits sans sucres ajoutés vous apportent le meilleur du fruit et rien que du fruit sans conservateur, sans colorant ni épaississant. Elles vous donnent la liberté de travailler le meilleur du fruit et de doser la quantité de sucre pour des préparations plus légères et toujours plus délicieuses.

* BUN'N'ROLL PUR BEURRE

109158

Prêt à cuire. 20% de beurre.

Pièce de 85g / Colis de 50 pièces

0,59€ h.t. la pièce**



☼ CREME SUCREE SOUS PRESSION UHT AEROSOL

56253

32% de M.G.

Pièce de 700ml / Colis de 6 pièces

7,50€ h.t. la pièce**



* PUREE DE FRAMBOISE

174639

100% fruits sans ajout de sucres.

Barquette de 1kg / Colis de 6 barquettes
UVC barquette

9,98€ h.t. le kilo**



* COCKTAIL DE FRUITS ROUGES

111147

Composé de 6 ou 7 fruits selon arrivage : groseilles, cassis, griottes, framboises, myrtilles sauvages, mûres sauvages et fraises si 7 fruits.

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

5,50€ h.t. le kilo**



Les purées 100% fruits sans sucres ajoutés vous apportent le meilleur du fruit et rien que du fruit sans conservateur, sans colorant ni épaississant. Elles vous donnent la liberté de travailler le meilleur du fruit et de doser la quantité de sucre pour des préparations plus légères et toujours plus délicieuses.



* PUREE DE FRUITS

100% fruits sans ajout de sucres.

Barquette de 1kg / Colis de 6 barquettes non panachés
UVC barquette

116513 - MANGUE

116534 - PASSION

9,50€ h.t. le kilo**

9,98€ h.t. le kilo**



* COULIS DE FRUITS

Bouteille de 500g / Colis de 12 bouteilles non panachés
UVC bouteille

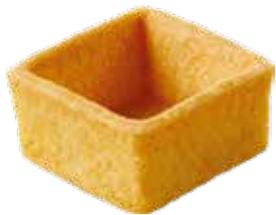
170754 - FRUITS ROUGES

174642 - MANGUE/PASSION

5,10€ h.t. la bouteille**

6,25€ h.t. la bouteille**





*** MINI FOND DE TARTELETTE SUCRE CRU PUR BEURRE**

118449

21% de beurre. Diam. 45mm

Pièce de 8g / Colis de 176 pièces

0,298€ h.t. la pièce**

Idéal pour réaliser Pavlova, Mont-Blanc, vacherin...



*** BASE MERINGUE CUITE**

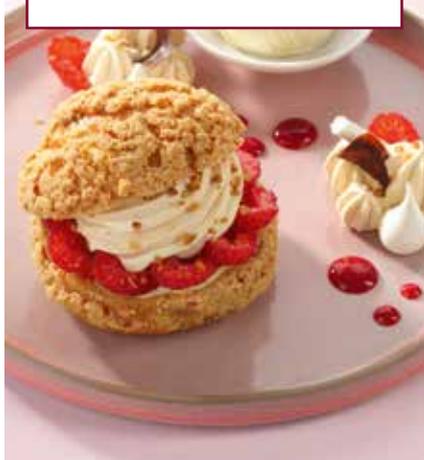
103201

Hauteur 2,5cm.

Pièce de 14g / Colis de 36 pièces

0,65€ h.t. la pièce**

Produit ayant une excellente tenue à la coupe. Chou très craquant ayant une texture généreuse. Mise en oeuvre : A garnir de crème pâtissière, de chantilly etc... Peut servir comme base pour profiteroles géantes.



*** CHOU CRAQUELIN CUIT**

103202

Dimensions : 80x80x55mm.

Pièce de 35g / Colis de 24 pièces

0,70€ h.t. la pièce**

Le disque de biscuit cuillère rond savourine avec son diamètre de 6,8cm est idéal pour réaliser un tiramisù individuel en le disposant au fond d'une verrine. Il suffit de le puncher légèrement. Il peut aussi entourer des charlottes ou bavares.



BISCUIT AUX ŒUFS FRAIS

233194

Biscuit rond et moelleux. Diam. 6.8cm.

Pièce de 10g / Barquette de 20 pièces / Colis de 6 barquettes

21,60€ h.t. le colis**



BISCUIT CUILLERE AUX ŒUFS FRAIS

121173

Boîte de 48 pièces / Colis de 4 boîtes

21,50€ h.t. le colis**

FEUILLE GENOISE NATURE

Dimensions : 580x380mm.

toque&tablier

LA GAUFRE FRANÇAISE POUR LES PROFITEURINES

105149 - 8MM

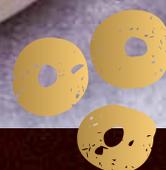
Colis de 14 pièces

3,98€ h.t. la pièce**

*** 230365 - 7MM**

Colis de 12 pièces

3,10€ h.t. la pièce**



CREEZ DES
Instants
GOURMANDS
pour les fêtes



et retrouvez notre
COLLECTION GLACES
2025



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 2025.
Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo